KURIKULUM 2013

BOGA DASAR 2

PERSIAPAN DASAR MASAKAN INDONESIA

BAHAN AJAR KURIKULUM 2013
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA

Kontributor Naskah:
Dra. Wiwi Rusmini

Penelaah:
Dra. Laksmi Dharmayanti, MM
Dra. Purwi Hastuti M.Kes

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT PEMBINAAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
2013

Disklaimer: *Buku ini merupakan buku siswa yang dipersiapkan Pemerintah dalam rangka implementasi Kurikulum 2013. Buku siswa ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, dan dipergunakan dalam tahap awal penerapan Kurikulum 2013. Buku ini merupakan "dokumen hidup" yang senantiasa diperbaiki, diperbaharui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.*

Kontributor Naskah : Dra. Wiwi Rusmini
Penelaah : Dra. Laksmi Dharmayanti, MM
Tantri Miharti, S.Pd
Desktop Publisher : Tim

Cetakan Ke-1, 2013
Disusun dengan huruf arial

KATA PENGANTAR

Kurikulum 2013 dirancang untuk memperkuat kompetensi siswa dari sisi sikap, pengetahuan dan keterampilan secara utuh. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata pelajaran mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan. Semua mata pelajaran dirancang mengikuti rumusan tersebut.

Pembelajaran kelas X jenjang Pendidikan Menengah Kejuruan yang disajikan dalam buku ini juga tunduk pada ketentuan tersebut. Buku siswa ini diberisi materi pembelajaran yang membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan dalam menyajikan pengetahuan yang dikuasai secara kongkrit dan abstrak, dan sikap sebagai makhluk yang mensyukuri anugerah alam semesta yang dikaruniakan kepadanya melalui pemanfaatan yang bertanggung jawab.

Buku ini menjabarkan usaha minimal yang harus dilakukan siswa untuk mencapai kompetensi yang diharuskan. Sesuai dengan pendekatan yang digunakan dalam kurikulum 2013, siswa diberanikan untuk mencari dari sumber belajar lain yang tersedia dan terbentang luas di sekitarnya. Peran guru sangat penting untuk meningkatkan dan menyesuaikan daya serap siswa dengan ketersediaan kegiatan buku ini. Guru dapat memperkayanya dengan kreasi dalam bentuk kegiatan-kegiatan lain yang sesuai dan relevan yang bersumber dari lingkungan sosial dan alam.

Buku ini sangat terbuka dan terus dilakukan perbaikan dan penyempurnaan. Untuk itu, kami mengundang para pembaca memberikan kritik, saran, dan masukan untuk perbaikan dan penyempurnaan. Atas kontribusi tersebut, kami ucapkan terima kasih. Mudah-mudahan kita dapat memberikan yang terbaik bagi kemajuan dunia pendidikan dalam rangka mempersiapkan generasi seratus tahun Indonesia Merdeka (2045)

Depok, Desember 2013

Penyusun

DAFTAR ISI

I

PENDAHULUAN

A. Deskripsi

Mata Pelajaran Boga Dasar secara umum membahas tentang menganalisis *garnish* makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya, membuat *garnish* makanan dan minuman, mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidang dari lipatan daun, membuat alas hidangan dari lipatan daun, mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah, membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah, menganalisis *bumbu dasar dan turunannya* pada masakan Indonesia, membuat *bumbu dasar dan turunannya* untuk masakan Indonesia, menganalisis berbagai *sambal* pada makanan Indonesia, membuat sambal pada masakan Indonesia.
Pelaksanaan pembelajaran dalam bentuk ceramah, diskusi, penugasan, presentasi, praktik, dilengkapi dengan LCD, Slide, Video.
Evaluasi kemampuan siswa meliputi praktik, diskusi, keaktifan di dalam kelas, penugasan, dan uji kompetensi/ujian praktik.

B. Prasyarat

Mata Pelajaran Boga Dasar adalah mata pelajaran dasar yang harus diikuti /dipelajari oleh siswa kelas X dengan tuntas jika siswa belum mengikuti/ belajar Boga Dasar tidak dapat mengikuti mata pelajaran praktik pengolahan makanan dan minuman karena boga dasar adalah Ilmu yang mendasari praktik pengolahan makanan dan minuman.

C. Petunjuk Penggunaan Bahan Ajar

1) Bacalah bahan ajar ini per bab dengan cermat dan seksama
2) Kerjakan setiap tugas pada tiap bab dengan cermat
3) Praktikan setiap produk pada setiap bab sesuai petunjuk
4) Ulangi minimal 3 (tiga) kali pada setiap produk agar kalian terampil
5) Usahakan terus berlatih pada saat kalian punya kesempatan agar kalian lebih kompeten
6) Jika kalian merasa kesulitan dalam mempelajari bahan ajar ini tanyakan dan diskusikan dengan guru/fasilitator mata pelajaran Boga Dasar
7) Selamat belajar semoga kalian sukses

D. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari Bahan Ajar ini siswa mampu:

1) Melaksanakan penanganan dasar Pengolahan makanan Indonesia
2) Membuat *garnish* makanan dan minuman
3) Membuat alas hidangan, dari lipatan daun
4) Membuat wadah hidangan dari lipatan daun
5) Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
6) Membuat *bumbu dasar dan turunannya* untuk masakan Indonesia
7) Membuat sambal pada masakan Indonesia.

E. Standar Kompetensi

1) Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
2) Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan
3) Menganalisis *garnish* makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya
4) membuat *garnish* makanan dan minuman
5) Mendeskripsikan jenis, karakteristik ,bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidang dari lipatan daun
6) membuat alas hidangan dari lipatan daun
7) Mendeskripsikan jenis,karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah
8) Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
9) Menganalisis *bumbu dasar dan turunannya* pada masakan Indonesia
10) Membuat *bumbu dasar dan turunannya* untuk masakan Indonesia
11) Menganalisis berbagai *sambal* pada makanan Indonesia
12) Membuat sambal pada masakan Indonesia

F. Cek Kemampuan

NO	PERNYATAAN	YA	TIDAK
1.	Apakah kalian pernah mendengar istilah penanganan dasar pengolahan makanan?		
2.	Apakah kalian pernah melakukan penanganan dasar pengolahan makanan?		
3.	Apakah kalian pernah membuat air daun suji sesuai prosedur?		
4	Apakah kalian pernah membuat santan sesuai prosedur?		
5.	Apakah kalian bisa membedakan antara kelapa muda, sedang dan tua?		
6.	Apakah kalian pernah membuat kinca dengan tekstur kental bisa untuk menulis?		
7.	Apakah kalian pernah mendengar abu merang dan membuat abu merang sesuai prosedur?		
8.	Apakah kalian pernah mendengar kata *garnish*?		
9.	Apakah kalian pernah membuat *garnish* makanan dan minuman?		
10.	Apakah kalian pernah membuat garnish dari buah dan sayuran?		
9.	Apakah kalian pernah mendengar istilah lipatan daun?		
10.	Apakah kalian bisa membedakan ciri – ciri antara daun pisang batu, pisang raja dan pisang kepok?		
11.	Apakah kalian pernah membuat macam – macam lipatan daun?		
12.	Apakah kalian pernah membuat macam – macam alas hidang dari lipatan daun?		
	Apakah kalian pernah membuat macam – macam pembungkus makanan dari daun pisang, janur , dan daun pandan		
13.	Apakah kalian pernah membuat hiasan hidangan dari janur?		
14.	Apakah kalian pernah mendengar istilah wadah hidangan dari sayuran dan buah?		
15.	Apakah kalian pernah membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah?		
16.	Apakah kalian pernah mendengar istilah bumbu dasar dan turunannya?		

17.	Apakah kalian pernah membuat bumbu dasar dan turunannya?		
18.	Apakah kalian mengenal macam- macam sambal yang ada di Indonesia?		
19.	Apakah kalian pernah membuat macam – macam sambal dari berbagai daerah?		
20.	Apakah kalian pernah mendengar istilah persiapan dasar pengolahan makanan?		

Penjelasan:

- Jika jawaban ya 25 % maka kalian harus secara teliti dan bersungguh-sungguh mempelajari buku ini.
- Jika jawaban ya 50 % maka kalian harus mempelajari buku ini lebih dalam.
- Jika jawaban ya 75 % maka kalian harus mencari sumber belajar lainnya untuk melengkapi buku ini karena wawasan kalian di bidang persiapan dasar masakan Indonesia sudah cukup.

II

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

A. Deskripsi

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan mempelajari berbagai teori penanganan dasar pengolahan makanan, seperti pembuatan air daun suji, pembuatan abu merang, penanganan kelapa dan pembuatan santan, penanganan daun pisang dan janur serta melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

a. Kegiatan Belajar 1: Pembuatan Air Daun Suji
b. Kegiatan Belajar 2: Pembuatan Abu Merang
c. Kegiatan Belajar 3: Penanganan Kelapa dan Pembuatan Santan
d. Kegiatan Belajar 4: Pembuatan Kinca Gula Merah
e. Kegiatan Belajar 5: Penanganan Daun dan Janur

2. Tujuan Kegiatan Belajar

Setelah mempelajari materi ini peseta didik mampu:

a. Menjelaskan fungsi , bahan dan alat yang digunakan untuk:
   - Membuat air daun suji
   - Membuat abu merang
   - Menangani kelapa dan membuat santan
   - Membuat kinca gula merah
   - Menangani daun dan janur
b. Membuat air daun suji , abu merang, menangani kelapa dan membuat santan, membuat kinca gula merah, menangani daun dan janur

KEGIATAN BELAJAR 1

PEMBUATAN AIR DAUN SUJI

A. Uraian Materi

Pembuatan Air Daun Suji

Daun Suji (Pleomale Angustifolia), tergolong dalam daun Pandan tetapi aromamya tidak terlalu wangi, daun ini disebut juga pandan Betawi.
Fungsi daun Suji biasanya sebagai pewarna makanan dan minuman.

Ciri – ciri daun Suji:

- Daunnya berwarna hijau tua
- Tekstur daunnya halus
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat

- Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

Daun Pandan (Pandananus Amaryllfolius) tergolong dalam daun suji, mempunyai aroma yang sangat khas yaitu wangi segar bukan wanginya parfum.

Fungsi daun Pandan biasanya sebagai aroma pada pembuatan makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

Ciri – ciri daun Pandan:

- Daunnya berwarna hijau cerah
- Tekstur daunnya kasar
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya wangi segar
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

Kapur Sirih

Disebut kapur sirih karena kapur ini sering digunakan untuk makan sirih oleh orang-orang tertentu. Kebiasaan makan sirih dilakukan oleh masyarakat dahulu dengan maksud agar gigi menjadi kuat, berwarna hitam mengkilat.

Ada dua jenis Kapur sirih yaitu basah dan kering basah disini adalah berbentuk pasta kering disini adalah berbentuk padat. Warna kedua jenis kapur tersebut putih. Kapur jenis basah / pasta akan mengering dan mengeras seperti batu apabila di simpan dalam udara terbuka.
Kapur sirih kering sebaiknya disimpan dalam tempat yang kering dan tertutup rapat agar tidak keras seperti batu.

Fungsi Kapur Sirih dalam pembuatan air daun suji adalah untuk *mengikat* chlorophyl daun suji dan daun pandan sedangkan daun Pandan memberi *aroma* wangi segar. Chlorophyl yang diikat oleh kapur sirih menghasilkan warna hijau cerah.

Bahan – bahan Pembuatan Air Daun Suji

- Daun Suji 20 lembar (100 gr)
- Daun Pandan 5 lembar (25 gr)
- Air masak 500 cc
- Kapur sirih 1 sdt

Langkah-langkah Pembuatan Air Daun Suji

1	Bahan – bahan yang digunakan	
2	Alat – alat yang digunakan	
3	Potong kasar daun suji dan daun pandan.	

4	Masukkan dalam Blender, beri air, Blender hingga halus	
5	Ampasnya diblender ulang, dengan air perasan daun suji.	
6	Peras dan saring	
7	Ulangi pekerjaan no.6 hingga ampas berwarna putih kehijauan	

8	Masukkan kapur sirih kedalam air daun suji, aduk rata, saring	
10	Setelah dibiarkan selama 24 jam khlorophyl /hijau daun akan mengendap.	

Cara menggunakan air daun suji

1) Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
2) Tuang cairan berwana hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
3) Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
4) Simpan kembali dalam almari pendingin.

KEGIATAN BELAJAR 2

2

PEMBUATAN ABU MERANG

A. Uraian Materi

Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang. Merang adalah kulit dan batang padi yang kering. Cara memperoleh Abu Merang sebagai berikut: Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu.

Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya. Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang disini untuk memberikan warna hitam pada makanan dan minuman. Makanan yang diberi warna hitam misalnya kue Ciwel, Lapis Jongkong. Minuman yang diberi warna hitam misalnya cendol hitam. Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaanya dengan zat ini.

Langkah-langkah Pembuatan Abu Merang

1	Bahan – bahan yang digunakan	

2	Alat – alat yang digunakan	
3	Bakar Abu Merang diatas wajan bekas / alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu	
4	Tunggu hingga abu merang benar-benar dingin, tumbuk / grinder hingga benar-benar hancur.	
5	Ayak dengan ayakan yang halus , hasil ayakan ditumbuk kembali, ulangi pekerjaan ini hingga memperoleh tepung abu merang yang sangat halus.	
6	Simpan abu merang dalam tempat yang kering dan tertutup Agar tahan lama.	

KEGIATAN BELAJAR 3

3

PENANGANAN KELAPA DAN PEMBUATAN SANTAN

A. Uraian Materi

1. Kelapa

a. Kelapa Tua

Kulit arinya berwarna coklat kehitam-hitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya klepon.

1)Waktu memasak santan, jangalah lupa mengaduk-aduk terutama setelah santan kental dimasukkan. Kalau tidak, santan akan pecah.

2) Simpanlah sisa kelapa yang utuh dalam air, agar kelapa tetap segar sampai keesokan harinya.

3) Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam *freezer*. Santan bisa tahan 5 – 7 hari. Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.

4) Khusus untuk kue, kupaslah kelapa sampai hilang kulitnya yang coklat. Santan yang diperoleh tidak akan mengandung serbuk-serbuk coklat, dan warnanya akan putih bersih.

b. Kelapa Sedang

Kulit arinya berwarna coklat kekuning-kuningan. Santannya banyak tetapi kurang berminyak. Untuk membuat kue, buang kulit arinya supaya santan lebih putih dan bersih.

c. Kelapa Muda

Kulit arinya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Hampir tidak mengandung minyak hasil parutannya digunakan sebagai urap pada kue atau enten-enten.

d. Kelapa Degan

Kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tidak mungkin diparut. Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

1) Untuk membuat serundeng, isi kue (enten-enten), pilihlah kelapa yang sedang atau agak muda.

2) Santan kental biasanya dipisahkan dari santan encer.

3) Tambahkan air sebanyak ½ gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan

2. Memarut Kelapa

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedang tuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotong agar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arah serat daging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang, utuh dan cantik.

Membuat Santan:

a) Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.

b) Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.

c) Setelah diparut, tuangkan ¼ gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan. Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.

Tehnik memeras santan	
Saringan santan	

Parutan Kelapa	
Tehnik memarut kelapa	

Hasil Parutan	

3. Langkah Pembuatan Santan cair dan santan kental

1) Siapkan kelapa tua, kupas, parut dan air hangat kuku	
2) Remas – remas santan sambil dituangi air Hangat kuku sedikit demi sedikit	

3) Peras santan dengan posisi ibu jari dibawah Supaya santan tidak berserakan	
4) Masak santan dengan api sedang hingga berasap, lalu aduk sesekali hingga mendidih	
5) Biarkan santan hingga dingin , akan terjadi santan kental ada dibagian atas santan cair ada dibagian bawah	
6) Ambil bagian atas/ santan kental menggunakan sendok sayur letakan dalam wadah terpisah Atau celupkan corong minyak	
7) Masukkan corong kedalam santan maka santan cair akan berada dalam corong ambil santan cair menggunakan sendok sayur hingga habis yang tertinggal santan kental	

KEGIATAN BELAJAR 4

4

PEMBUATAN KINCA GULA MERAH

A. Uraian Materi

Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu. Ada tiga tingkatan kekentalan kinca yaitu tingkat cair, sedang, kental sampai bisa untuk menulis. Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca dari jumlah air/santan yang digunakan, semakin banyak air/santan yang digunakan semakin cair kinca yang dihasilkan.

Fungsi Kinca

1) Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll.
2) Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

Langkah-langkah pembuatan Kinca Gula Merah

1) Bahan – bahan yang digunakan	
2) Alat – alat yang digunakan	
3) Potong kasar Gula merah letakan dalam panci, Beri air, rebus sampai mendidih	
4) Angkat, saring (Untuk kinca cair)	
5) Kinca cair /sirup siap digunakan	

6) Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah cukup kental tuang sedikit kinca ke dalam air es jika mengental tanda sudah cukup kentalnya	
7) Lanjutkan merebus hingga cukup kental. Cara mengetahui bahwa kinca sudah kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal tanda sudah kental sesudah dingin bisa untuk menulis/ membuat garnish	
8) Lanjutkan merebus hingga sangat kental	
9) Cara mengetahui bahwa kinca sudah menjadi sangat kental, tuang sedikit kinca kedalam air es jika kinca langsung menggumpal dan jika dibentuk akan menjadi bola-bola yang lembut tanda sudah sangat kental jika terus dipanaskan akan mengkristal	
10) Panaskan dan diaduk pada tingkat ini biasanya digunakan untuk membesta kue telur gabus, gemblong, kripik pisang, singkong, dll	

KEGIATAN BELAJAR 5

5

PENANGANAN DAUN PISANG DAN JANUR

A. Uraian Materi

Daun pisang, daun pandan daun kelapa bagian pucuk berwarna kuning (Janur) di masyarakat Indonesia tidak asing lagi karena daun pisang, daun pandan dan daun kelapa banyak dijumpai di seluruh wilayah nusantara. Daun- daun tersebut umumnya digunakan sebagai alas hidangan, wadah hidangan, pembungkus hidangan dan sebagai hiasan hidangan.

Tetapi tidak semua daun pisang bisa digunakan hanya daun pisang batu, kepok atau raja karena ketiga macam daun ini tidak memberikan noda pada makanan

1. Daun Pisang

Sebaiknya pilih dari pohon pisang batu atau kapok. Daun pisang jenis lain menyebabkan kue-kue berwarna kebiruan. Apabila daun pisang sudah terlalu tua sehingga kaku, sebaiknya dilayukan dahulu dengan dijemur ± 5 menit atau diangin-anginkan semalaman. Dapat juga dilayukan diatas nyala api atau uap air panas, agar lemas dan tidak mudah robek, tetapi warnanya menjadi kurang baik.

2. Daun Pandan

Pilih yang lebar supaya lebih mudah dikerjakan. Kue-kue yang dibungkus daun pandan, baunya lebih sedap seperti: untuk Lampu-Lampu atau Papaco dari Sulawesi.

3. Daun Kelapa

Pilih yang masih muda dan berwarna kuning lembut supaya warna kue-kue tidak terpengaruh.

Ciri – ciri Daun Pisang Kepok:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Raja:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Batu:

- Warna daun hijau tua
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya lembut / lemas

Cara menangani Daun Pisang:

- Setelah daun dipetik, lepaskan dari pelepahnya dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam.
- Cara ini akan menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusan yang bagus.
- Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih.
- Jika daun pisang akan disobek untuk menghilangkan serat-seratnya cara yang benar adalah sbb:
  - ✓ Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup)
  - ✓ Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri
- Untuk menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusan yang bagus, daun pisang jangan dijemur apalagi dipanggang/dilayukan diatas api. Jika mendesak lebih baik diblanching dimasukkan air mendidih sebentar, lalu ditiriskan.

Cara Menangani Daun Kelapa/Janur:

- Setelah daun kelapa / janur dipetik, segera digunakan agar menghasilkan hiasan hidangan yang bagus
- Jika terpaksa harus ditunda penggunaannya, simpan daun kelapa/janur ditempat yang sejuk agar daun tidak cepat layu dan berubah menjadi kemerah – merahan, misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin tetapi cara ini kurang lazim

Cara Menangani Daun Pandan:

- Pilih daun pandan yang cukup tua
- Warna hijau cerah
- Setelah daun pandan dipetik segera digunakan
- Jika terpaksa harus ditunda, simpan ditempat yang sejuk agar tidak layu misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin

Langkah-langkah Penanganan Daun Pisang

1) Daun pisang setelah dipetik dilepaskan dari tangkai/ pelepahnya	
2) Dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam	
3) Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup) Sobek serat daun perlahan–lahan kearah kiri	
4) Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih, daun pisang siap digunakan untuk membuat berbagai produk	

B. Rangkuman

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan, meliputi: pembuatan air daun suji, pembuatan abu merang, pembuatan kinca gula merah, penanganan kelapa dan pembuatan santan, penangan daun dan janur. Dalam penanganan dasar tersebut memerlukan alat – alat yang spesifik seperti blender, corong minyak, botol tembus terang, saringan, loyang tahan panas, panci perebus. Penanganan dasar harus dilakukan secara sistematis dan teliti agar menghasilkan produk – produk penanganan dasar yang bagus

C. Tugas

1) Anda diminta membuat eksperimen pembuatan air daun suji dengan formula yang anda tentukan sendiri. Hasil eksperimen diamati, didiskusikan tulis laporannya, sertai gambar/foto langkah pembuatan dan presentasikan dalam kelas. Tugas ini bisa dilakukan dalam kelompok.

2) Isi laporan terdiri dari: nama bahan dan alat, nama kelompok dan anggota kelompok, langkah - langkah pembuatan, foto langkah – langkah pembuatan, kesulitan / kendala yang dihadapi, laporan harus diketik.

3) Anda diminta membuat eksperimen kinca dari gula pasir dengan formula yang anda tentukan sendiri. Hasil eksperimen diamati, didiskusikan tulis laporannya, sertai gambar/foto langkah pembuatan dan presentasikan dalam kelas. Tugas ini bisa dilakukan dalam kelompok

4) Isi laporan terdiri dari : nama bahan dan alat, nama kelompok dan anggota kelompok, langkah - langkah pembuatan, foto langkah – langkah pembuatan, kesulitan/kendala yang dihadapi, laporan harus diketik

5) Anda diminta secara perorangan membuat eksperimen pembuatan abu dari daun pisang yang kering atau durian. Hasil eksperimen ditulis laporannya dilengkapi dengan gambar/foto langkah pembuatan dan presentasikan di dalam kelas

6) Isi laporan terdiri dari : nama bahan dan alat, nama pembuat eksperimen ,langkah - langkah pembuatan, foto langkah – langkah pembuatan, kesulitan/kendala yang dihadapi,laporan harus diketik

D. Tes Formatif

Jawablah soal – soal dibawah ini dengan singkat, padat, dan jelas!

1) Mengapa santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah?
2) Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah?
3) Bagaimana cara mengetahui tingkat kekentalan kinca pada tahap *Soft Ball*?
4) Jelaskan langkah – langkah cara mengambil serat daun pisang agar hasil sobekan daun bagus
5) Jelaskan cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut.

E. Kunci Jawaban

1) Santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah karena lemak dan air terpisah.
2) Cara mengatasi santan yang pecah adalah santan lam keadaan panas diaduk terus hingga lemak dan air menyatu / emulsi.
3) Cara mengetahui tingkat kekentalan kinca pada tahap soft Ball adalah masukkan satu sendok teh kinca kedalam air es jika langsung membeku tanda kinca sudah pada tahap Soft Ball.
4) Langkah – langkah cara mengambil serat daun pisang agar hasil sobekan daun bagus, sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup) sobek serat daun perlahan – lahan kearah kiri.
5) Cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut ada dua cara yaitu direndam air panas beberapa saat agar kaku, baru diparut atau saat memarut dua potongan kelapa dijadikan satu agar kaku sehingga mudah diparut.

F. Lembar Kerja

1) Anda diminta membuat kinca dari gula merah dan gula putih secara kelompok. Resep/formula merupakan hasil kreasi kelompok, buat laporannya format laporan seperti tertera di kolom yang telah disediakan.

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

NamaKelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Langkah Pembuatan	Alat-Alat	Hasil Pengamatan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
Dst					

2) Anda diminta membuat air daun suji dengan formula yang anda tentukan sendiri, buat laporannya yang terdiri dari Formula, hasil pengamatan, laporan harus diketik. Tugas ini dilakukan secara individu/perorangan. Berikut contoh isi laporan:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Siswa :

Kelas :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Langkah Pembuatan	Alat-Alat	Hasil Pengamatan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
Dst					

3) Buat eksperimen tentang perebusan santan amati, pada suhu berapa santan bisa pecah.Atasi santan yang pecah tersebut dengan cara diaduk, berapa lama mengaduk supaya santan kembali emulsi/ tidak pecah. Dari 1 (satu butir) kelapa tua, dibuat santan menggunakan air hangat kuku sebanyak 1000 cc, amati berapa persen santan cair dan santan kental yang dihasilkan. Tugas ini dilakukan secara kelompok, format yang digunakan seperti dibawah ini.

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Langkah Pembuatan	Alat-Alat	Hasil Pengamatan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
Dst					

4) Anda diminta secara kelompok menangani daun pisang yang dilayukan pada suhu kamar selama 24 jam, di blaching dalam air mendidih,dijemur selalam 5 (lima) menit dilayukan diatas uap air panas, dipanggang diatas api. Amati masing – masing perlakuan tersebut buat laporannya dengan format dibawah ini

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

NamaKelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

No	Nama Bahan	Banyaknya	Langkah Pembuatan	Alat-Alat	Hasil Pengamatan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
Dst					

III

PEMBUATAN ALAS HIDANG, WADAH HIDANG DAN PEMBUNGKUS MAKANAN DARI LIPATAN DAUN

A. Deskripsi

Pembuatan Alas Hidang, Wadah Hidang dan Pembungkus Makanan mempelajari tentang, pembuatan macam – macam lipatan daun pisang, daun pandan dan daun kelapa, pembuatan macam – macam bentuk alas hidang, wadah hidang, pembuatan macam – macam pembungkus makanan dan bahan – bahan, alat-alat yang diperlukan untuk membuat produk - produk tersebut.

B. Kegiatan Belajar

1. Pembuatan Macam – macam Lipatan Daun
2. Pembuatan Macam – macam Bentuk Alas Hidang Dari Daun
3. Pembuatan Macam – macam Bentuk Wadah Hidang
4. Pembuatan Macam – macam Pembungkus Makanan Dari Daun

KEGIATAN BELAJAR 1

PEMBUATAN MACAM – MACAM LIPATAN DAUN

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi ini peserta didik diharapkan mampu:

1) Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk membuat alas hidang, wadah hidang, pembungkus makanan dan aksesoris dari janur.
2) Membuat alas hidang, wadah hidang, pembungkus makanan dan aksesoris dari janur.

B. Uraian Materi

Lipatan Daun adalah seni membentuk /melipat daun pisang. Daun pisang yang biasa digunakan adalah daun pisang batu, karena daun pisang batu bertulang daun rapat, warnanya hijau tua, teksturnya lembut, bentuk daunnya tidak terlalu lebar.

Fungsi lipatan daun untuk hiasan pada pinggiran alas hidang, wadah hidang/ keranjang hidang. Macam – macam bentuk lipatan daun pisang antara lain: Kuku Garuda, Kuku Jari/Kuku Puteri, segitiga sama sisi, Segitiga Hadap, Sisik Ikan, dll. Pembungkus makanan di Indonesia secara tradisional menggunakan daun pisang, Janur maupun daun pandan ada juga yang

menggunakan daun jambu air sebagai pembungkus makanan tertentu seperti tape ketan Sedangkan janur selain sebagai pembungkus makanan juga sebagai aksesori yaitu hiasan pada pinggiran alas hidang ,wadah hidang agar tampilan lebih indah dan menarik. Coba anda amati gambar bentuk – bentuk lipatan daun dibawah ini apakah anda mengenal nama – nama lipatan daun tersebut dan apakah anda pernah membuatnya.

1. Pembuatan Macam – macam Lipatan Daun

a. Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat lipatan daun:

- Daun pisang Batu, pisang Kepok atau pisang Raja

b. Alat – alat yang digunakan untuk membuat lipatan daun:

- Gunting
- Pisau
- Stepler dan isinya
- Penggaris
- Jarum Jahit
- Benang Jahit
- Semprotan air

c. Langkah – langkah Pembuatan Macam – macam lipatan daun bentuk segitiga sama sisi

- Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering, bila daun terlalu kotor harus dicuci dilap menggunakan lap kering
- Bila dicuci, tiriskan dahulu, baru dilap menggunakan lap kering
- Potong – potong daun pisang selebar 12 cm atau sesuai keperluan
- Lipat miring ketengah salah satu sisinya
- Balas dengan sisi lainnya hingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga sama sisi

1) Bahan – bahan yang digunakan untuk membuat lipatan daun	

2) Alat – alat yang digunakan untuk membuat lipatan daun	
3) Bersihkan daun pisang menggunakan lap bersih dan kering, bila daun terlalu kotor harus dicuci, tiriskan dilap menggunakan lap kering	
4) Potong – potong daun pisang selebar 12 cm, panjangnya mengikuti panjang daun	
5) Lipat miring ketengah salah satu sisinya	
6) Balas dengan sisi lainnya hingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga sama sisi	

7) Contoh wadah menggunakan lipatan daun Bentuk segitiga sama sisi	

d. Langkah – langkah Lipatan Daun Bentuk Segitiga Hadap (Sisik Ikan)

1) Potong – potong daun pisang ukuran 12 cm atau sesuai selera	
2) Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan, stepeler bagian tengah bawah	
3) Bentuk segitiga hadap (sisik ikan)	
4) Contoh wadah hidang menggunakan lipatan daun bentuk segitiga hadap (sisik ikan)	

e. Langkah – langkah Pembuatan Lipatan Daun Bentuk Kuku Garuda

1) Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama	
2) Gulung kedua sisinya ketengah membentuk kerucut yang saling berhadapan.	
3) Lipat kedua sisinya ketengah saling menumpu Jika lipatan diawali dari kanan semua lipatan harus kearah kanan agar susunannya rapi 4) Stepler sisi tengah bawahnya	
5) Lipatan daun bentuk kuku garuda	

f. Langkah – langkah Pembuatan Lipatan Daun Bentuk Sirip Ikan (Leher Kuda)

1) Potong – potong daun ukuran 12 cm atau sesuai keperluan. Lebar daun harus sama.	
2) Ambil selembar daun, lipat kedua sisinya ke tengah hingga membentuk segitiga hadap	
3) Temukan kedua sisinya ketengah, lipat lagi kedua sisinya keluar, tahan dengan paper klip sekaligus agar tidak terbuka sementara membuat dua lagi.	
4) Susun sekaligus kuku garuda yang sudah jadi Stepler sekali bagian tengahnya (harus mengenai ketiganya)	
5) Buat tiga lipatan kuku garuda lagi, masukkan ke Susunan lipatan yang pertama, lalu stepler Lakukan pekerjaan tersebut hingga memperoleh	

susunan yang dikehendaki/ sesuai alas atau wadah hidang yang digunakan	
6) Contoh wadah hidang menggunakan lipatan daun Bentuk sirip ikan (leher kuda)	

g. Langkah – langkah Pembuatan Aksesori Janur

1) Potong miring kedua ujung janur dengan cutter atau pisau yang tajam.	
2) Pada salah satu ujungnya tinggalkan batang lidinya sepanjang ± 4 cm. Pada ujung lainnya, beset, beset daun janur hingga setengah bagian lidi tengahnya. Buang lidi bekas besetan daun.	
3) Lekukan kedua lembar daun janur ke bawah	

4) Besetkan pada sisa lidi ke tengah hingga ± 2 cm.	
5) Pertemukan kedua lembar daun di bagian tengah, stepler tengahnya.	

h. Langkah – langkah Pembuatan Lipatan Segitiga Hadap Kombinasi Janur

1) Potong-potong daun ukuran ± 12 cm Gulung ke dua sisinya ke tengah membentuk kerucut/ segitiga yang saling berhadapan.	
2) Siapkan daun Janur yang telah dibuang lidi di bagian tengahnya Sisipkan selembar daun Janur di bagian tengahnya.	

3) Putar daun Janur tersebut mengitari lipatan daun hingga bertemu di bagian tengah lagi, sisipkan ke dalam.	
4) Lipatan Segitiga Hadap Kombinasi Janur	

i. Kiat-kiat Pembuatan Lipatan Daun Pisang

- Pilih daun Pisang yang berkualitas baik, yaitu lurus, lembut, cukup tua agar warna hijaunya bagus.
- Daun pisang batu paling bagus karena warnanya hijau tua, tulang daunnya rapat dan halus, teksturnya lembut.
- Jika tidak menemukan daun pisang batu, bisa diganti dengan daun pisang kepok, dan daun pisang raja.
- Jika ketiga macam daun di atas tidak ada, bisa menggunakan daun pisang yang lain, yang penting harus melalui proses pelayuan tanpa dijemur, di blanch apalagi di panggang karena hasilnya tidak bagus.
- Pada saat membentuk semua lipatan bagian ujung daun, hanya ujung daun (bagian yang lembut) harus pada posisi sebelah kanan. Bagian pangkal (bagian yang keras/kaku) harus pada posisi sebelah kiri. Hal ini untuk memudahkan saat proses penggulungan/melipat.
- Selalu ambil bagian tengah daun sebagai patokan untuk menggulung/melipat agar besar gulungan/lipatan sama besar.
- Agar lipatan daun tetap segar, semprotkan air + vitamin C dalam formula tertentu.
- Bila tidak segera digunakan simpan dalam kulkas, tetapi terlebih dahulu disemprot dengan larutan air + vitamin C dan bungkus/masukkan dalam plastik yang diberi lubang.
- Setelah lipatan daun ditata pada alat yang sudah ditentukan, bisa dioles dengan minyak goreng (bukan minyak bekas) hal ini bisa juga bila di ruang AC (air conditioner)

j. Kiat-kiat Menangani Daun Janur

- Daun Janur sebaiknya segera digunakan agar terlihat segar
- Daun Janur yang sudah kena alat pemotong akan berubah warna
- Jika tidak segera digunakan simpan di tempat yang basah/dekat air karena akan berubah warna yaitu kemerah-merahan.

KEGIATAN BELAJAR 2

PEMBUATAN MACAM – MACAM BENTUK ALAS HIDANG DARI DAUN

A. Uraian Materi

Alas hidang adalah tempat/alat yang digunakan untuk meletakan hidangan daun pisang. Alas hidang dari daun pisang bisa dibuat bermacam – macam bentuk antara lain oval, bulat, empat persegi, dan lain- lain sesuai dengan bentuk alat hidang yang digunakan. Alas hidang ini biasanya diletakan diatas alat hidang misalnya piring, baki, tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Alas hidang bisa juga diartikan tempat yang dibuat dari triplex, stereofoam/gabus, dibungkus/ tidak dengan kertas perak atau aluminium voil, dilengkapi dengan lipatan daun pisang dan janur tanpa diberi pagar – pagaran dari kacang panjang . Sebagai tempat bisa dari tampah, keranjang rotan, keranjang bambu, keranjang plastik dan sebagainya. Fungsi alas hidang untuk menyajikan Tumpeng atau kue trandisional Indonesia.

a. Bahan-bahan yang digunakan

- Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan keranjang hidang
- Stereofoam/Gabus dengan ketebalan 1 ½ - 2 cm
- Triplex ukuran ketebalan 2 mm
- Kayu panjang dengan ketebalan 1 x 2 cm
- Kertas Perak atau Aluminium foil sesuai keperluan
- Daun Pisang Batu/Kepok/Raja
- Janur
- Tampah dengan berbagai ukuran

b. Alat-alat yang digunakan

- Gergaji Triplex
- Cutter
- Penggaris
- Pensil
- Karton
- Gunting
- Pisau
- Tusuk gigi
- Benang jahit warna hijau
- Jarum jahit
- Paku kecil
- Lem kayu
- Palu/martil
- Steppler dan isinya
- Serbet kerja/lap bersih
- Semprotan Tusuk sate
- air/spray

c. Macam – macam Bentuk Alas Hidang

Bentuk – bentuk Alas Hidang:

- Bulat
- Oval
- Segi Tiga
- Segi Empat
- Empat Persegi Panjang
- Dan lai- lain sesuai selera

d. Langkah-langkah Pembuatan Alas Hidang

1) Siapkan triplex/multiplex dengan berbagai bentuk bulat, oval, segitiga, empat persegi, empat persegi panjang sesuai selera.
2) Buat pola sesuai bentuk dan ukuran yang dikehendaki menggunakan karton.
3) Letakkan pola pada triplex/multiplex, beri tanda dengan pensil.
4) Gergaji triplex/multiplex sesuai bentuk pola yang ada. Bisa juga dengan cutter
5) Letakkan pola pada stereofoam, beri tanda dengan pensil.
6) Potong streofoam menggunakan cutter
7) Potong kayu sesuai lebar pola yang dibuat sebanyak 3-4 tergantung bentuk yang diinginkan.
8) Pasang kayu yang telah dipotong pada triplex/multiplex menggunakan lem kayu, diperkuat dengan paku biarkan lem merekat dan mengering.

9) Olesi permukaan triplex/multiplex dengan lem kayu hingga rata.
10) Letakan Stereofoam di atas triplex/multiplex.
11) Rapikan dan kuatkan sambungannya.
12) Biarkan lem merekat dan mengering bila perlu ditindih dengan benda yang berat
13) Letakan daun pisang yang telah diukur, diatas streofoam.
14) Susun tusuk gigi disekeliling stereofoam yang telah ditutup daun pisang dengan jarak 1 ½ - 2 cm. Jarak posisi tusuk dari tepi antara ½ - 1 cm
15) Susun lipatan-lipatan daun dengan berbagai bentuk sesuai selera, bisa dikombinasi dengan janur.

Gambar Alas Hidang bentuk Empat persegi

Gambar Alas Hidang bentuk Bulat

Gambar Alas Hidang bentuk empat

Gambar Alas Hidang bentuk bulat

e. Langkah-langkah Pembuatan Alas Hidang Dari Tampah/Keranjang Rotan

1) Olesi tampah dengan lem kayu hingga rata
2) Bungkus tampah dengan kertas perak/Alumunium voil hingga ke tepi tampah.
3) Bentuk daun selebar tampah sebanyak 2 lembar.
4) Bentuk lipatan-lipatan daun sesuai selera = kuku puteri, kuku garuda, sisik ikan, segitiga sama sisi atau dikombinasi dengan janur yang telah dibentuk.
5) Satukan lipatan daun sebanyak 5 buah, jahit dengan benang jahit.
6) Lakukan pekerjaan no.5 hingga daun habis.
7) Letakkan 1 lembar daun pisang di atas tampah hingga menutupi bagian buruk lipatan daun.
8) Susun lipatan-lipatan daun bila ada jamur, susun juga hingga serasi
9) Tutup lagi tampah dengan 1 lembar daun, rapikan.
10) Alas hidang dari tampah siap digunakan.

Catatan :

Bila menggunakan alas hidang dari anyaman rotan tidak perlu di bungkus Tampah tidak dibungkus dengan kertas perak/alumunium voil bukan syarat utama.

KEGIATAN BELAJAR 3

PEMBUATAN MACAM – MACAM BENTUK WADAH HIDANG

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan ini peserta didik diharapkan mampu:

- Menjelaskan bahan – bahan yang digunakan untuk membuat Wadah Hidang
- Menjelaskan alat – alat yang digunakan untuk membuat Wadah Hidang
- Menentukan bentuk Wadah Hidang
- Mendesain bentuk Wadah Hidang
- Membuat macam – macam Wadah Hidang

B. Uraian Materi

Wadah hidang adalah wadah yang terbuat dari tampah, triplek yang diberi stereofoam/gabus, dibungkus kertas perak atau sejenisnya, aluminium voil diberi penguat berupa kayu sebagai kaki, dilengkapi dengan lipatan daun pisang dan janur, ditambah dengan pagar dari kacang panjang. Fungsi wadah hidang atau kranjang hidang untuk menyajikan Nasi Tumpeng atau kue – kue tradisional Indonesia.

Bahan-bahan yang digunakan

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan wadah hidang

- Stereofoam/Gabus dengan ketebalan 1- 1 ½ cm
- Triplex ukuran ketebalan 2 mm

- Kayu panjang dengan ketebalan 1 x 2 cm
- Kertas Perak atau Aluminium voil
- Daun Pisang Batu/Kepok/Raja
- Janur
- Kacang Panjang

Alat-alat yang digunakan

- Gergaji Kayu
- Cutter
- Penggaris
- Pensil
- Karton
- Gunting
- Pisau
- Tusuk gigi
- Benang jahit warna hijau
- Jarum jahit
- Paku kecil
- Lem kayu
- Palu/martil
- Steppler dan isinya
- Serbet kerja/lap bersih
- Tusuk sate
- Semprotan air/spray

Langkah-langkah Pembuatan Wadah Hidang

1) Siapkan triplex/multiplex dengan berbagai bentuk bulat, oval, segitiga, empat persegi, empat persegi panjang sesuai selera.
2) Buat pola sesuai bentuk dan ukuran yang dikehendaki menggunakan karton.
3) Letakkan pola pada triplex/multiplex, beri tanda dengan pensil.
4) Gergaji triplex/multiplex sesuai bentuk pola yang ada. Bisa juga dengan cutter.
5) Letakkan pola pada stereofoam, beri tanda dengan pensil.
6) Potong streofoam menggunakan cutter
7) Potong kayu sesuai lebar pola yang dibuat sebanyak 3-4 tergantung bentuk yang diinginkan.
8) Pasang kayu yang telah dipotong pada triplex/multiplex menggunakan lem kayu, diperkuat dengan paku biarkan lem merekat dan mengering.
9) Olesi permukaan triplex/multiplex dengan lem kayu hingga rata.
10) Letakan Stereofoam di atas triplex/multiplex.
11) Rapikan dan kuatkan sambungannya.
12) Biarkan lem merekat dan mengering bila perlu ditindih dengan benda yang berat
13) Letakan daun pisang yang telah diukur, diatas streofoam.

14) Susun tusuk gigi disekeliling stereofoam yang telah ditutup daun pisang dengan jarak 1 ½ - 2 cm. Jarak posisi tusuk dari tepi antara ½ - 1 cm
15) Susun lipatan-lipatan daun dengan berbagai bentuk sesuai selera, bisa dikombinasi dengan janur.
16) Potong-potong kacang panjang setinggi tusuk gigi, tancapkan/letakkan pada tusuk gigi hingga tertutup.
17) Ambil 2 tangkai kacang panjang, lilit dan lingkarkan pada sela-sela
18) Lakukan pekerjaan no.18 hingga sampai ke permukaan / mengikuti tinggi tusuk gigi.
19) Rapikan sisa-sisa sambungan.
20) Keranjang hidang siap digunakan

Gambar Pembuatan keranjang hidang

Kiat-kiat Pembuatan Wadah Hidang

1) Pilih kacang panjang yang berwarna hijau tua dan lurus-lurus.
2) Agar daun pisang tetap segar sebaiknya setelah dibentuk disemprot-semprot menggunakan cairan dari larutan air + vitamin C
3) Setelah disemprot dengan cairan bisa dilap ulang menggunakan lap kering dan bersih.
4) Jika lipatan daun tidak segera digunakan bisa setelah disemprot dibungkus dalam plastik yang berlubang, disimpan dalam refrigator.
5) Pada saat menyambung pagar dari kacang panjang sebaiknya jangan dibagian sambungan agar tidak menumpuk sambungan di satu tempat sehingga hasilnya kurang bagus.
6) Jangan menyimpan kacang panjang yang telah dipotong-potong karena akan berubah warna diujung-ujungnya.
7) Jika menghendaki kacang di blanching/dicelupkan air mendidih waktunya harus tepat agar kesegarannya tetap terjaga. Untuk menghendaki hal terssebut sebaiknya kacang cukup dicuci bersih, tiriskan dan dilap dengan lap kering.

Contoh Gambar Wadah Hidang

KEGIATAN BELAJAR 4

PEMBUATAN HIASAN DARI JANUR

A. Uraian Materi

1. Pembuatan Hiasan Dari Janur

a. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 1

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	

2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 12 cm, sisihkan	
4) Toreh bagian tepi ambil dibentuk setengah lingkaran	
5) Bentuk lagi sisi lain setengah lingkaran	
6) Hiasan janur model 1 siap digunakan	

b. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 2

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 12 cm, sisihkan	
4) Buat trap halus/kecil jumlahnya ganjil dari bagian tepi	
5) Janur yang telah dibentuk trap tetapi belum dibuka	

6) Hiasan janur model 2 siap digunakan	

c. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 3.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Potong bagian pangkal janur karena bagian ini kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 12 cm	
4) Buat trap kasar/besar jumlahnya ganjil	

5) Janur yang telah dibentuk tetapi belum dibuka	
6) Hiasan janur model 3 siap digunakan	

d. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 4.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 15 cm	

4) Toreh bagian tepi sepanjang 1 cm, bentuk lekukan Kearah kanan sepanjang 2 cm	
5) Potong lekukan hingga putus	
6) Hiasan janur model 4 sebelum dibuka	
7) Hiasan janur model 4 siap digunakan	

e. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 5.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	

2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 15 cm	
4) Potong lidi janur setengah bagian	
5) Lepaskan lidi yang telah dipotong dari janur	
6) Lidi yang telah dipotong dan janur yang telah terbentuk menjadi model 5 tetapi belum dibuka	
7) Hiasan janur model 5 yang telah dibuka	

8) Lipat kedua bagian yang tanpa lidi sehingga membentuk Seperti pincuk	
9) Hiasan janur model 5 siap digunakan	

f. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 6.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 15 cm	

3) Potong lidi janur setengah bagian	
4) Buat trap halus/kecil jumlahnya ganjil	
5) Hiasan janur model 6 yang telah dilepaskan Lidinya	
6) Buka lipatan janur, buka, lipat bagian yang tidak berlidi sehingga membentuk seperti pincuk	
7) Hiasan janur model 6 siap digunakan	

g. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 7.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Potong pangkal janur karena bagian ini kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 17 cm	
4) Potongan janur sepanjang 17 cm	
5) Potong lidi setengah bagian, lepaskan	

6) Potongan janur yang telah dilepas lidinya tetapi janur belum dibuka	
7) Potongan janur yang telah dibuka dan dilepas lidinya	
8) Gulung janur yang tidak berlidi, dari ujung ketengah sehingga membentuk lingkaran, kuatkan dengan stepler	
9) Ulang pekerjaan no 8 hingga kedua ujungnya tergulung hiasan janur model 7 siap digunakan	

h. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 8.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	

2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 23 cm	
4) Potong lidi janur sepertiga bagian	
5) Lepaskan lidi dari janur	
6) Buat trap halus /kecil jumlahnya ganjil	
7) Hiasan janur model 8 belum dibuka	

8) Hiasan janur model 8 yang telah dibuka	
9) Lipat kedua bagian yang tidak berlidi sehingga membentuk pincuk	
10) Hiasan janur model 8 siap digunakan	

i. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 9.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	

3) Potong janur sepanjang 12 cm, sisihkan	
4) Potong lidi sepertiga dan toreh kekanan, sambil dibentuk menjadi setengah lingkaran	
5) Lepaskan lidi dari janur	
6) Janur yang telah dibentuk dan dilepas lidinya	
7) Hiasan dari janur model 9 sebelum dibuka	
8) Hiasan janur model 9 setelah dibuka	

9) Lipat kedua bagian yang tidak berlidi sehingga saling bertumpu menjadi pincuk	
10) Hiasan janur yang telah dibentuk dan siap digunakan untuk merekatkan beri kunci yaitu bentuk torehan sekitar 3 mm sehingga saling mengunci jika disatukan	

j. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 10.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 17 cm	

4) Potong lidi sepertiga bagian sambil dibentuk setengah lingkaran	
5) Bentuk trap halus/kecil jumlahnya ganjil	
6) Hiasan janur model 10, belum dibuka	
7) Hiasan janur no 10, yang telah dibuka	
8) Lipat kedua ujung yang tidak berlidi hingga membentuk seperti pincuk	
9) Hiasan Janur model 10, siap digunakan untuk merekatkan beri kunci yaitu bentuk torehan sekitar 3 mm sehingga saling mengunci jika disatukan	

k. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 11.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	
2) Buang pangkal janur karena bagian ini kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 12 cm, sisihkan	
4) Bentuk trap kasar/kecil – kecil	
5) Toreh setengah bagian dari panjang janur sedalam 1 cm sambil dibentuk lekukan memanjang	

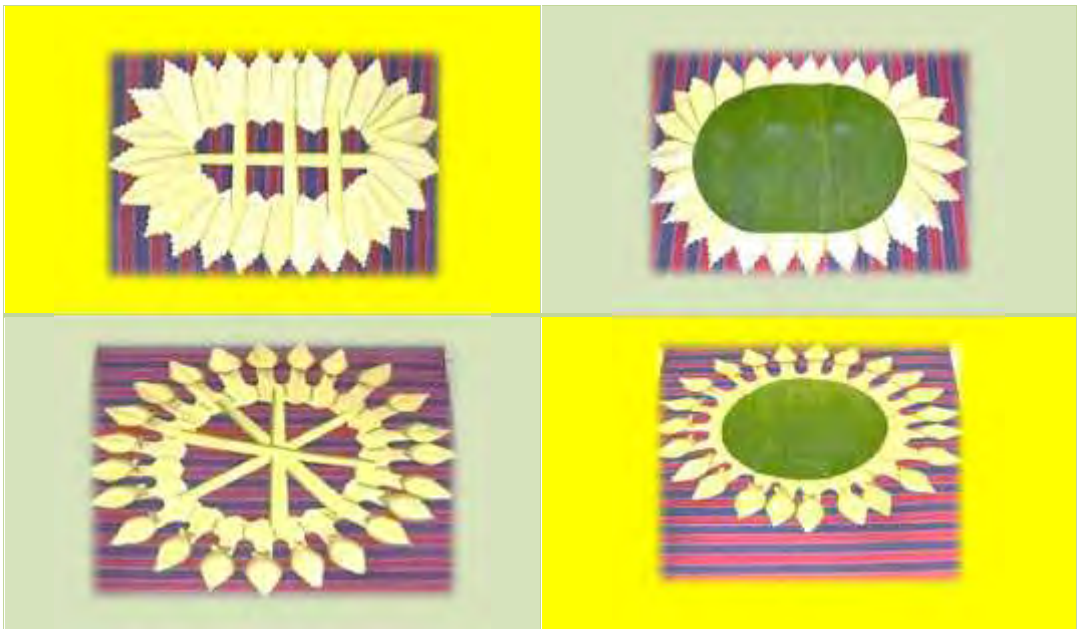
6) Lipat bagian yang sudah dibentuk lekukan memanjang	
7) Buka lipatannya sehingga terlihat desainnya	
8) Ambil torehan yang ditengah tanpa lidi, bentuk saling bertumpu kuatkan dengan stepler	
9) Hiasan janur model 11 siap digunakan untuk merekatkan beri kunci yaitu bentuk torehan sekitar 3 mm sehingga saling mengunci jika disatukan	

I. Langkah – langkah pembuatan hiasan dari janur model 12.

1) Alat – alat dan bahan yang digunakan	

2) Buang bagian pangkal janur karena bagian ini terlalu kaku/keras	
3) Potong janur sepanjang 12 cm, sisihkan	
4) Toreh bagian yang tidak ada lidinya, sambil dibentuk lekukan	
5) Toreh setengah bagian panjang janur, sambil dibentuk trap Halus/kecil	
6) Hiasan janur no 12, sebelum dibuka	

7) Ambil bagian yang dibentuk trap	
8) Lipat kedua bagian yang dibentuk trap hingga bertumpu untuk merekatkan beri kunci yaitu bentuk torehan sekitar 3 mm sehingga saling mengunci jika disatukan	
9) Hiasan janur model 12 siap digunakan	

Contoh hiasan dari janur

KEGIATAN BELAJAR 5

5

PEMBUATAN MACAM – MACAM PEMBUNGKUS MAKANAN DARI DAUN

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

1) Menjelaskan bahan – bahan yang digunakan untuk membuat pembungkus makanan
2) Menjelaskan alat – alat yang digunakan untuk membuat pembungkus makanan
3) Menentukan bentuk pembungkus makanan
4) Membuat macam – macam pembungkus makanan

B. Uraian Materi

Pembungkus makanan adalah pembungkus/wadah dari daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan. Biasanya dalam acara selamatan atau kenduri, pembungkus makanan dari daun pisang sebagai wadah atau pembungkus yang dimasukkan kedalam besek atau box. Daun pisang sering juga digunakan untuk pembungkus kue tradisional seperti kue Bugis, Lemper, Lopis, Mento, Jongkong Kopyor, dll. Selain pembungkus kue, bisa juga sebagai pembungkus Nasi Rames, Botok, Gadon, Pepes, dll.

a. Bahan – bahan yang digunakan
   - Daun pisang batu/pisang raja/pisang kepok
   - Daun pandan

b. Alat-alat yang digunakan
   - Pisau
   - Gunting
   - Tusuk gigi/lidi/semat (biting) dari bambu
   - Stepler dan isinya
   - Penggaris
   - Pinsil

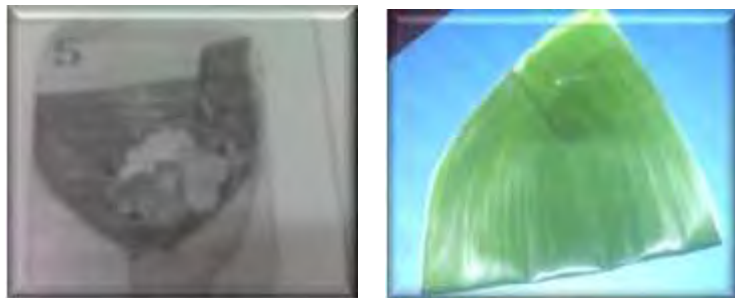
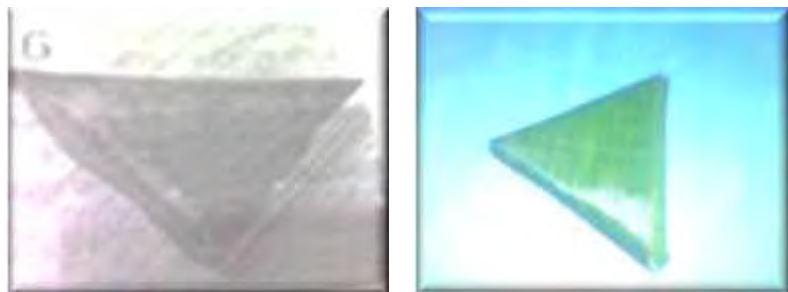
c. Macam – macam bentuk pembungkus dan tempat makanan

1) **Tempelang**, banyak digunakan sebagai wadah ketan, nasi uduk atau nasi gurih yang dilengkapi dengan ayam yang disuwir-suwir. Bungkusannya tidak disemat atau hanya dilipat-lipat saja.

2) **Sudi**, bentuknya bulat dengan bagian tengah berkerucut. Digunakan sebagai wadah makanan tidak berkuah/kering atau tempat kue traditional. Hidangan seperti mi goreng, sambal goreng, acar, klepon, sentiling dan ketan bubuk.

3) **Takir**, bentuknya mirip mangkok dan digunakan untuk makanan yang sedikit berkuah atau lembek. Pada acara kenduri, takir digunakan sebagai wadah jajanan, misalnya tempat bubur merah putih, rujak ulek atau kolak oisang. Dapat juga dipakai sebagai wadah makanan yang dikukus, seperti gadon atau jejongko.

4) **Tum,** adalah bungkusan dari daun pisang yang disemat dengan lidi pada ujung lipatan daun, setelah kedua ujung daun dilipat ke ataas, sehingga saling bertumpu ke bagian kanan dan kiri daun. Fungsinya untuk membungkus makanan yang mengandung cairan dan dikukus, seperti kue cara gesing, kue mendut, dan pais kopyor. Ada juga yang tidak perlu dikukus, seperti gado-gado, pecel dan nasi rames.

5) **Pincuk**, bentuknya mirip segitiga bisa berdiri. Umumnya dipakai untuk tempat sate, nasi liwet atau rujak ulek

6) **Sumpil**, adalah bungkusan dari daun pisang berbentuk segitiga. Fungsinya untuk membungkus makanan hingga rapat. Dapat disemat dengan lidi atau daun ujung pisang hanya diselipkan saja. Bungkusan berbentuk sumpil ini biasanya digunakan untuk bungkus tempe, lupis ketan atau lepet singkong

7) **Samir**, yaitu daun pisang yang dipotong bulat oval, persegi, dan lain-lain untuk alas piring atau tampah. Karena daun pisang sifatnya mudah layu, sebaiknya simpan daun pisang pada tempat yang lembab agar tetap segar. Sebelumnya, masukkan daun pisang ke dalam plastik, lalu perciki dengan air. Simpan dalam lemari pendingin. Jika daun pisang sudah dibentuk seperti takir, sudi, atau untuk hiasan, rendam dalam air dan simpan dalam lemari pendingin. Ini akan membuat warna daun pisang tetap segar.

8) **Pasung,** yaitu bentuk seperti terompet, ujungnya runcing pangkalnya lebar dan bulat. Bungkusan ini untuk kue-kue yang berasal dari adonan pasta atau adonan cair

9) **Lemper,** bentuknya empat persegi, rapat ditengah ada telinganya dari sisa bungkusan. Bungkusan ini khusus untuk pembungkus lemper.

10) **Lemper sabuk,** bentuknya menyerupai sabuk bentuk ini hanya sebagai pemanis bungkusan sekaligus sebagai penutup dikedua ujung bungkusan.

11) **Lontong,** bentuknya bulat panjang/silinder ada telinga dari sisa bungkusan. Bungkusan ini bisa untuk lontong, arem-arem atau lopis

12) **Bongko bali,** pembungkus ini biasanya dari daun pandan yang lebar. Bentuknya seperti segitiga yang disatukan dan ada sisa daun pembungkus diatasnya. Biasanya sebagai pembungkus kue awug atau pepeko

BUNGKUSAN BONGKO BALI

13) **Pinjung,** bentuknya segitiga di bagian bawah, dibagian uraian samping dan ada sisa bungkusan di bagian atas. Biasanya digunakan untuk membungkus kue awug, kue lemet dan bungkus kacang merah, awug mutiara

14) **Bungkusan kue pisang,** bentuknya seperti bantal ada lipatan sisa pembungkus yang diletakan dibagian bawah. Biasanya untuk membungkus kue pisang, nagasari, kue unti.

d. Kiat-kiat dalam pembuatan pembungkus hidangan

1) Daun pisang harus dilayukan dengan cara dibiarkan di suhu ruang selama ± 24 jam. Jangan sesekali dijemur di matahari, diblanch, dikukus apalagi dilayukan di atas api. Karena akan mengurangi aroma dari daun pisang.
2) Sebaiknya daun pisang dicuci dahulu agar lebih hygiene setelah dicuci ditiriskan, lalu dilap dengan lap bersih dan kering.
3) Alat pemotong baik gunting maupun pisau, tetapi khusus untuk pekerjaan ini agar hygiene.
4) Sebaiknya gunakan dun pisang batu/pisang raja/pisang kepok ketiga daun pisang ini tidak memberikan noda pada makanan, tetapi bila tidak ada ketiga daun tersebut daun pisang jenis lain bisa digunakan.
5) Sebelum membentuk macam-macam tempat hidang dan pembungkus sebaiknya diukur dengan tepat sesuai kebutuhan, agar tidak banyak terbuang atau sebaliknya sehingga bentuk tempat makanan dan bungkusan bagus hasilnya

C. Rangkuman

Alas Hidang adalah alas yang digunakan untuk meletakan hidangan baik kue–kue maupun lauk–pauk. Wadah Hidang adalah wadah yang digunakan untuk menghidangkan kue maupun lauk – pauk. Fungsi Alas Hidang, Wadah Hidang, digunakan untuk menyajikan kue - kue tradisional dan Tumpeng. Pembungkus makanan adalah pembungkus yang digunakan untuk membungkus ber macam kue maupun lauk – pauk. Misalnya kue bugis, lopis, lemper, mento, jongkong kopyor dan lauk pauk seperti botok, gadon, pepes, nasi rames. Dalam pembuatan produk – produk tersebut diperlukan alat – alat, bahan – bahan dan asesoris lainnya. Langkah – langkah pembuatan, Kiat – kiat pembuatan masing – masing produk harus dicermati dan dikuasai agar proses pembuatan produk–produk tersebut memperoleh hasil yang bagus sesuai kriteria yang diharapkan.

D. Tugas

1) Anda diminta menciptakan 5 macam nama bentuk – bentuk lipatan daun, selain yang telah diajarkan dalam buku ini dan praktekan
   - ✓ Tugas ini dilakukan perorangan

2) Anda diminta menciptakan macam – macam hiasan dari Janur, selain yang telah diajarkan dalam buku ini dan praktekan.
   - ✓ Tugas ini dilakukan perorangan

E. Tes Formatif

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan singkat, jelas dan sistimastis

1) Sebutkan 5 (lima) macam bentuk lipatan daun dan gambarkan masing – masing bentuknya
2) Sebutkan 5 (lima) macam pembungkus makanan dan gambarkan masing – masing pembungkus tersebut
3) Ada berapa macam daun pisang yang umum digunakan untuk membuat lipatan daun. Jelaskan mengapa hanya daun – daun tersebut yang disarankan.
4) Jelaskan fungsi Wadah Hidang. Beri contoh hidangan yang umum disajikan dalam tempat tersebut.
5) Bagaimana cara melayukan daun pisang yang paling tepat. Mengapa tehnik pelayuan dengan cara dipanggang, dijemur, tidak disarankan?

F. Kunci Jawaban

1. Lima macam bentuk lipatan daun yaitu:
   a. segitiga sama sisi,
   b. segitiga hadap/sisik ikan,
   c. kuku garuda,
   d. leher kuda,
   e. segitiga hadap kombinasi janur

   Gambar lipatan daun:

a. b. c.

d. e.

2. Lima macam pembungkus yaitu:
   a. tempelang,
   b. pincuk,
   c. lemper,
   d. pinjung,
   e. sumpil

   Gambar kelima pembungkus makanan:

3. Ada 3 (tiga) macam daun pisang yang umum digunakan yaitu:
   a. daun pisang batu
   b. daun pisang kepok
   c. daun pisang raja

   Karena daun-daun tersebut tidak memberi noda pada makanan terutama makanan yang harus melalui proses pengolahan

4. Fungsi wadah hidang adalah untuk menghidangkan makanan misalnya kue – kue tradisional, Tumpeng dan lauk – pauk.

5. Cara melayukan daun pisang yang paling tepat adalah dibiarkan dalam suhu kamar selama 24 jam Tehnik pelayuan dengan cara dipanggang, dijemur, tidak disarankan karena akan mempengaruhi aroma dan hasil makanan.

G. Lembar Kerja Peserta Didik

1) Anda diminta secara kelompok membuat 12 model hiasan dari janur. Setiap model disertai foto langkah-langkah pembuatan.
   Buat laporannya seperti contoh dibawah ini:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2...

3...

4..

5...dst.

2) Anda diminta secara kelompok membuat 5 (lima) macam bentuk lipatan daun Setiap langkah – langkah pembuatan disertai Foto. Buat laporannya seperti contoh dibawah ini anda bisa mengembangkan lebih rinci:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan…...........................

1...

2...

3...

4...

5..dst

3) Anda diminta secara kelompok membuat 1 (macam) macam bentuk Wadah Hidang atau Keranjang Hidang dari 5 (lima) macam bentuk lipatan daun dan dikombinasi dengan hiasan dari janur. Bentuk Wadah Hidang diskusikan dengan kelompoknya. Setiap langkah – langkah pembuatan disertai Foto. Buat laporannya seperti contoh dibawah ini anda bisa mengembangkan lebih rinci:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan…...........................

1..

2..

3..

4..

5...dst

IV

PEMBUATAN GARNISH MAKANAN DAN MINUMAN

A. Deskripsi

Pembuatan Garnish Makanan Dan Minuman mempelajari tentang bahan-bahan, alat-alat, yang digunakan dalam pembuatan garnish dari buah-buahan dan sayuran, cara membuat masing-masing garnish serta Fungsi garnish dalam penyajian makanan dan minuman.
B.Kegiatan Belajar meliputi:

1. Pembuatan Hiasan Hidangan Dari Sayuran (Wortel, Lobak, Timun, Bawang Bombay, Terong, Pepaya Muda, Sawi Putih), dll.
2. Pembuatan Hiasan Hidangan Dari Buah – buahan (Apel, Jeruk, Pisang)
3. Pembuatan macam-macam garnish Minuman

Kegiatan Belajar:

1) Pembuatan Hiasan Hidangan dari sayuran
2) Pembuatan Hiasan Hidangan dari buah-buahan

B. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran ini peserta mampu;

1) Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat macam-macam garnish makanan dan minuman
2) Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat macam-macam garnish makanan dan minuman
3) Membuat macam-macam garnish dari buah-buahan
4) Membuat macam-macam garnish dari sayur-sayuran
5) Membuat macam-macam garnish untuk minuman

KEGIATAN BELAJAR 1

PEMBUATAN HIASAN HIDANGAN DARI SAYURAN

A. Uraian Materi

Suatu hidangan maupun jamuan akan lebih indah dan menarik apabila diberi sentuhan garnish/hiasan hidangan. Kata garnish berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran dan buah-buahan. sayuran yang dapat digunakan sebagai hiasan hidangan antara lain : wortel, timun, pepaya muda, lobak, sawi putih, terong dan sebagainya.

Kata garnish berasal dari bahasa perancis yang artinya hiasan hidangan

Sebelum membuat hiasan hidangan, ditentukan dahulu benda atau obyek yang akan dibuat. Obyek yang akan dibuat sangat beragam yaitu miniatur dari benda-benda sebenarnya keranjang, perahu, mangkok, dan sebagainya. Miniatur dari binatang : angsa merak, burung, kelinci, kepiting dan sebagainya. Miniatur dari bunga; bunga mawar, krisant, lily, cempaka, teratai dan sebagainya. Setelah menentukan benda/obyek yang akan dibuat harus diperhatikan hal-hal berikut; ukuran, proporsi/keseimbangan, keindahan, bahan yang digunakan, jumlah hidangan yang akan dihias.

Menentukan besar atau kecilnya garnish sangat penting karena untuk hidangan dalam jumlah tertentu memerlukan ukuran garnish yang besar, untuk hidangan yang bersifat individual diperlukan garnish yang kecil. Ada juga garnish yang diletakkan sebagai pajangan/pusat perhatian (*centre peace*). Membuat garnish diperlukan kemauan, ketelitian, kesabaran, seni yang memadai, filling yang peka. Seni yang memadai tidak dimiliki oleh setiap orang. Namun bukan berarti pembuatan garnish

hanya untuk orang yang berjiwa seni, melainkan dapat juga dikerjakan oleh siapa saja yang memiliki kemauan untuk belajar.

Hiasan hidangan dari sayuran adalah seni untuk menunjang penampilan saat makanan/hidangan disajikan. Hiasan hidangan dari sayuran sangat banyak modelnya tergantung pada kreatifitas dan jiwa seni para pekerja di bidang boga.

1. Pembuatan Bunga dari Wortel

Bahan yang diperlukan Dalam Pembuatan Bunga 1 Dari Wortel:

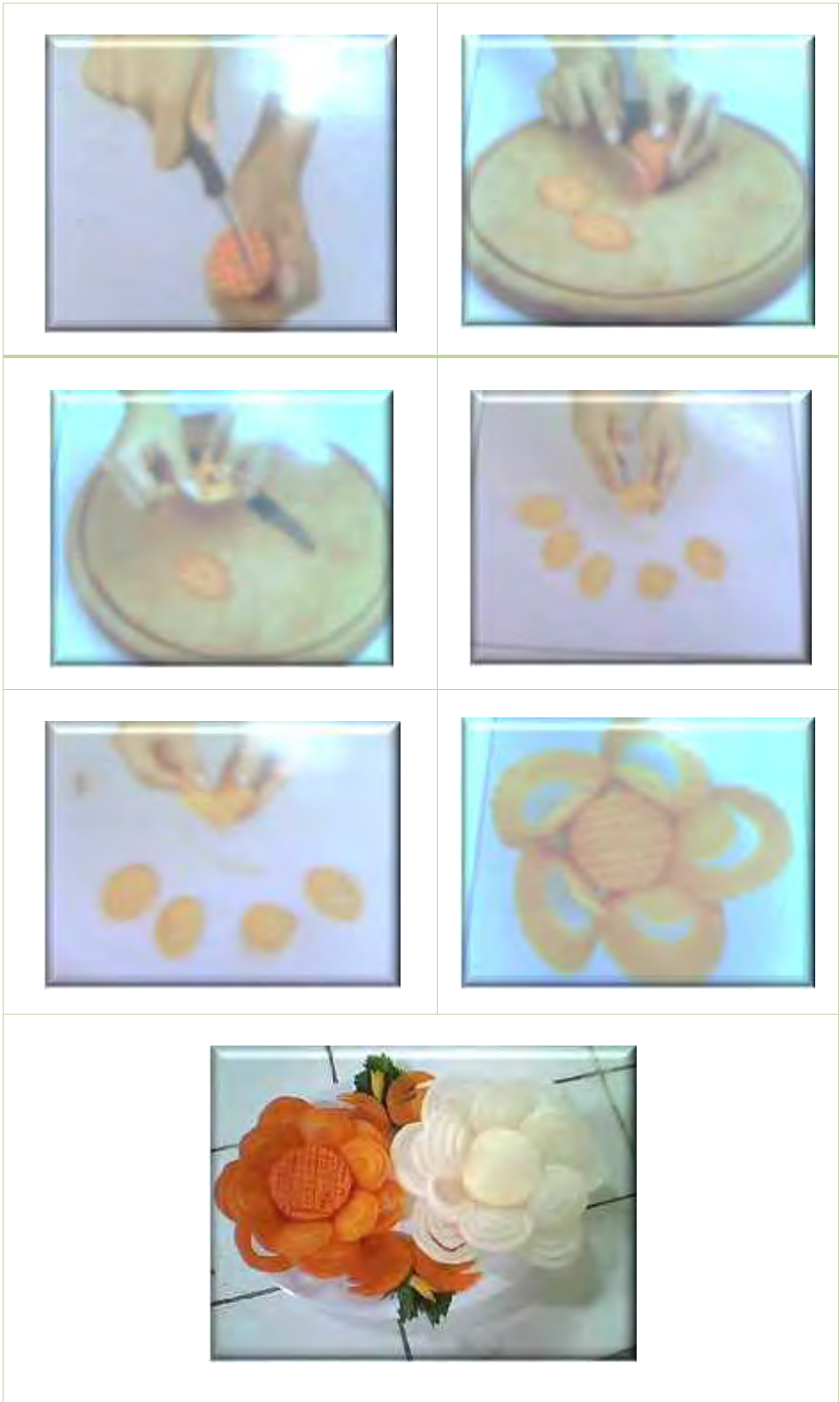
- Wortel yang lurus, besar, cukup tua.

Alat yang digunakan:

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

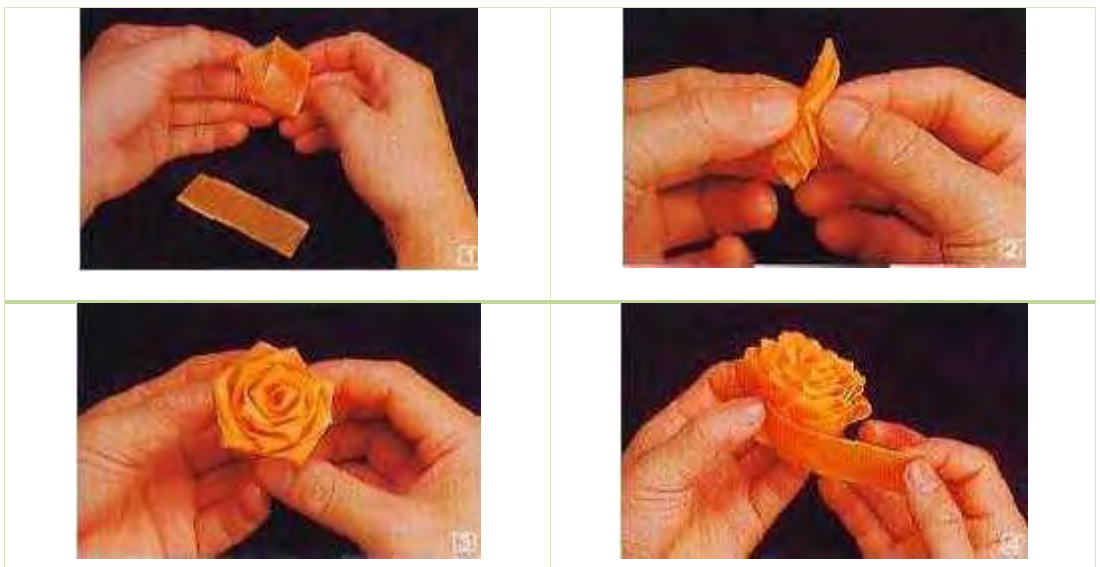
Langkah – langkah Pembuatan Bunga Wortel 1:

1) Wortel dikupas, lalu dicuci bersih
2) Potong bagian pangkal wortel, dengan ukuran garis tengah lebih kurang 3 cm, tebal/tinggi 4-5 cm.
3) Buat torehan-torehan/guratan-guratan horizontal dan vertical hingga membentuk ornamen/hiasan kotak-kotak kecil pada bagian ditengahnya.
4) Buat toreh-toreh sebanyak 5 buah dengan sekeliling benang sari.
5) Bentuk ini digunakan sebagai benang sari
6) Sisa wortel diiris tipis-tipis serong/bulat menurut selera sebanyak lima buah. Bentuk ini sebagai kelopak bunga
7) Iris atau lubangi bagian tengah kelopak, tetapi tidak putus. Rendam dalam air es agar mekar seperti kelopak bunga
8) Sisipkan irisan wortel mengelilingi pangkal wortel/benang sari, tusuk dengan tusuk gigi agar kuat
9) Bunga mawar dari wortel siap digunakan sebagai hiasan hidangan.

Gambar Langkah-langkah pembuatan Bunga Wortel 1

Bahan yang diperlukan Dalam Pembuatan Bunga Wortel 2:
- Wortel yang lurus, besar, cukup tua

Alat yang digunakan:
- Pisau yang tajam dan runcing, peeller
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Bunga Wortel 2:
1) Wortel dikupas, lalu dicuci bersih
2) Potong wortel, dengan ukuran p x l x t = 10 x 2 cm,tebal 2 mm, menggunakan alat serut / peeller besar
3) Buat potongan tersebut sebanyak 3 buah
4) Buat lagi potongan wortel dengan ukuran p x l x t = 15 x 2 cm, tebal 2 mm.
5) Buat potongan tersebut sebanyak 11 buah
6) Potongan – potongan wortel tersebut dilumuri sedikit garam agar lembut, tidak pecah saat dibentuk
7) Buat bagian tengah bunga dari 3 lembar wortel ukuran b,dengan cara digulung saling bertumpuk
8) Tambahkan bagian tengah dengan lembaran wortel ukuran d, dengan cara dilingkarkan sambil dilipat runcing sehingga berbentuk seperti kelopak bunga.
9) Lakukan pekerjaan ini sampai lembaran wortel habis, rapikan bentuknya kuatkan dengan tusuk gigi yang halus
10) Bunga wortel 2 siap digunakan

Gambar Bunga Mawar 2

Bahan yang diperlukan Dalam Pembuatan Bunga Wortel 3

- Wortel yang lurus, besar, cukup tua.

Alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing, peeller
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Bunga Mawar Wortel 3

1) Wortel dikupas, lalu dicuci bersih.
2) Potong wortel,dengan ukuran p x l x t = 5 x 2 cm, tebal 2 mm, menggunakan alat serut/peeller besar.
3) Buat potongan tersebut sebanyak 15 buah Buat potongan tersebut sebanyak 11 buah.
4) Potongan-potongan wortel tersebut dilumuri sedikit garam agar lembut, tidak pecah saat dibentuk.
5) Buat bagian tengah bunga dari 1 lembar wortel ukuran b, dengan cara digulung saling bertumpuk.
6) Tambahkan bagian tengah dengan lembaran wortel ukuran yang sama, dengan cara dilingkarkan sambil dilipat sehingga berbentuk seperti kelopak bunga.
7) Lakukan pekerjaan ini sampai lembaran wortel habis, rapikan bentuknya kuatkan dengan tusuk gigi yang halus.
8) Bunga wortel 3 siap digunakan.

Gambar Bunga Wortel 3

Kiat-kiat Membuat Bunga dari Wortel

- Pilih wortel yang tidak terlalu tua, karena warna bagus, tidak regas dan tidak berkayu.
- Usahakan memilih wortel yang lurus dan cukup besar.
- Lebih mudah menyusun kelopak ke benang sari bila belum direndam air es.
- Hasil akan lebih baik bila bunga direndam air es setelah dibentuk.

2. Pembuatan Bunga Dari Lobak

Bahan yang diperlukan Dalam Pembuatan Bunga Lobak 1

- Lobak yang lurus, besar, cukup tua
- Pewarna makanan (Merah Rose)

Alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet
- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Bahan yang diperlukan Dalam Pembuatan Bunga Lobak 1

- Lobak yang lurus, besar, cukup tua
- Pewarna makanan (merah, hijau)

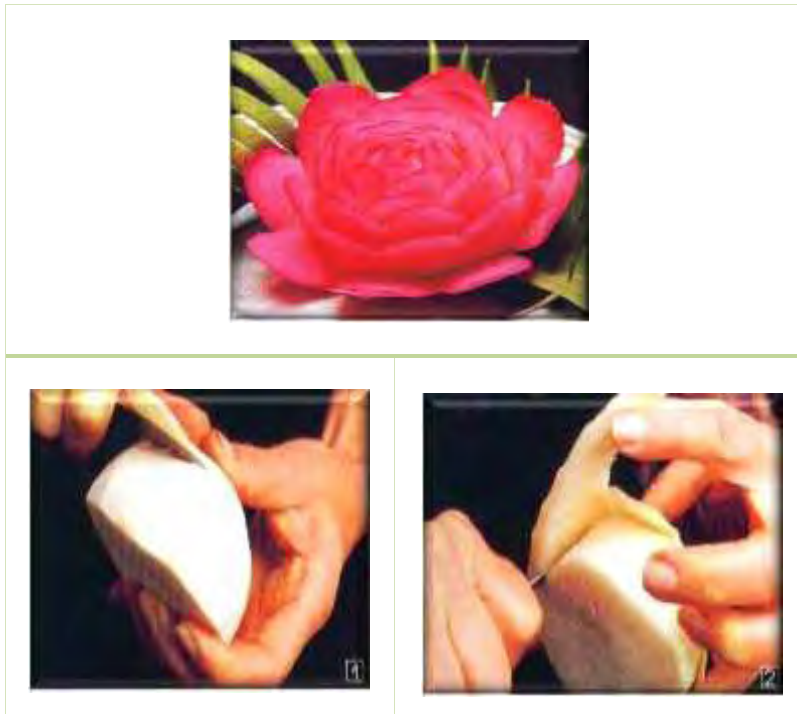
Alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom

- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet
- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Bunga lobak 1

1) Lobak dikupas, lalu dicuci bersih
2) Potong lobak, dengan ukuran garis tengah lebih kurang 6 cm atau sesuai besarnya Lobak , tebal/tinggi 6 cm
3) Buat torehan-torehan menyerupai kelopak bunga mulai dari bawah jumlahnya ganjil.
4) Buat toreh-torehan kelopak bunga selang –seling sebanyak mungkin di sekeliling kelopak yang sudah dibentuk
5) Sisa torehan dibuang sehingga membentuk bunga
6) Campur warna merah atau sesuai selera dengan air
7) Rendam bunga lobak tadi selama 1 jam, lalu tiriskan, angin-anginkan sampai benar – benar kering
8) Bunga dari Lobak siap digunakan sebagai hiasan hidangan.

Gambar Bunga Dari Lobak 2

3. Pembuatan tempat lilin dari Bawang Bombay

Bahan – bahan yang digunakan:

- Bawang Bombay yang besar dan cukup tua
- Lilin Warna-warni

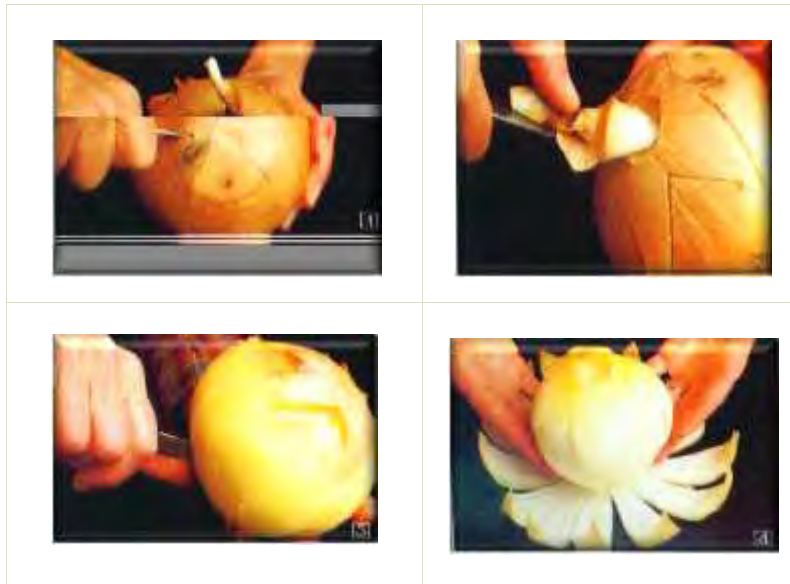
Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet
- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah-langkah Pembuatan Tempat Lilin Dari Bawang Bombay

1) Beri lubang pada bagian pangkal, tusuk dan ambil bagian tengahnya sehingga berlubang
2) Buat guratan sebanyak 5 buah, menggunakan pisau kecil yang tajam dan runcing, tembus kedalam lapisan bawang bombay, lepaskan
3) Buang kulitnya, toreh lagi tiap guratan tetapi tidak tembus, buka pelan – pelan dan hati – hati
4) Tiap torehan dibelah menjadi dua bagian, sehingga mendapatkan kelopak yang cukup banyak
5) Ulangi lagi pekerjaan tersebut satu lapis, buka pelan – pelan dan hati – hati
6) Setelah memperoleh dua lapisan dengan kelopak yang cukup banyak dan selang – seling,

7) Letakan bawang bombay yang sudah terbentuk seperti tempat lilin, bagian yang berlubang diletakan dibagian atas, pasang lilin
8) Letakan Tempat Lilin Dari Bawang Bombay pada suatu alat yang tahan panas, siap untuk digunakan

Gambar Tempat Lilin Dari Bawang Bombay

4. Pembuatan bunga Lili Dari Bawang Bombay

Bahan – bahan yang digunakan:

- Bawang Bombay yang besar dan cukup tua
- Pewarna makanan (biru muda)

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet
- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Bunga Lili Dari Bawang Bombay

- Cuci Bawang Bombay dengan kulitnya
- Buang bagian pangkalnya sekitar 3 cm
- Buat guratan sebanyak 7 buah ditengah Bawang Bombay, menggunakan pisau kecil yang tajam dan runcing, tembus kedalam lapisan bawang bombay, lepaskan hingga membentuk 2 bagian sama besar
- Buang kulitnya, susun tiap guratan sambil dibuka , pelan-pelan dan hati-hati supaya tidak patah

- Tiap torehan diatur, sehingga mendapatkan kelopak yang cukup banyak sambil diputar membentuk Bunga Lili
- Ulangi lagi pekerjaan tersebut hingga kelopak tersusun rapi
- Beri warna biru pada tiap ujung kelopaknya imenggunakan kuas hati – hati sampai rata
- Hiasan hidangan bentuk Bunga Lili dari bawang Bombay siap digunakan

5. Pembuatan Bunga Dari Bawang Bombay

Bahan – bahan yang digunakan:

- Bawang Bombay yang besar dan cukup tua
- Pewarna makanan (ungu)

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet
- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Bunga Dari Bawang Bombay

1) Kupas, cuci Bawang Bombay , tiriskan
2) Sayat kelopak / lapisan bawang bagian luar menjadi 5 bagian atau lebih (dalam jumlah ganjil).
3) Ulangi pekerjaan tersebut hingga membentuk beberapa lapisan,tiap kelopak dibelah lagi hingga memperoleh kelopak yang kecil dan cukup halus
4) Tarik kelopak / lapisan bawang sampai mekar, jangan sampai putus.
5) Lakukan hingga membentuk beberapa lapisan, bagian tengah bawang dibiarkan utuh

Gambar Bunga Dari Bawang Bombay

6. Pembuatan Hiasan Hidangan Dari Timun

Pembuatan Roll Dari Timun

Bahan – bahan yang digunakan:

- Timun Jepang yang besar dan cukup tua

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Tusuk sate
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Roll Dari Timun

1) Potong timun sepanjang 10 cm kemudian tusuk bagian tengah timun dengan menggunakan tusuk sate
2) Dengan menggunakan pisau kecil yang tajam, potong timun dari bagian pinggir ke bagian tengah dan berhenti saat pisau menyentuh tusuk sate.
3) Potong timun dengan cara melingkar
4) Selesaikan potongan bila panjang roll timun sudah mencapai panjang yang anda inginkan

1

2

3

ROLL
BUAH TIMUN

Pembuatan Kipas Dari Timun

Bahan – bahan yang digunakan:

- Timun Jepang yang cukup besar dan cukup tua

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan

1) Potong timun sepanjang 6 cm dan potong sedikit ujungnya agar rapi
2) Belah mendatar menjadi 2 bagian yang sama
3) Ambil sepotong timun, buat dua sayatan melintang sedalam sekitar 3 mm di permukaan kulit timun
4) Potong bagian atas dan bawah agar rapi
5) Iris timun (tidak sampai putus) hingga membentuk lembaran tipis
6) Tekan setengah bagian irisan menggunakan sisi pisau hingga melebar kebawah.
7) Kerjakan yang sama untuk sisi lainnya.
8) Untuk variasi bentuk, satukan dua kipas timun dan hias atasnya dengan bunga timun dan bunga wortel gambar Bunga Dari Timun

Pembuatan Untaian Daun Dari Timun

Bahan – bahan yang digunakan:

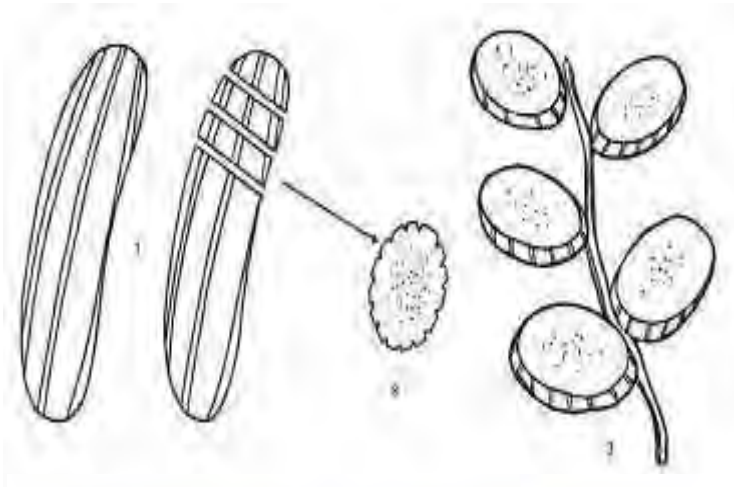
- Timun Jepang yang cukup besar dan cukup tua

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan

1) Buat torehan-torehan memanjang pada seluruh permukaan timun selebar 0,2 cm berjarak 1 cm antara satu dengan yang lain
2) Iris - iris serong timun setebal 0,5 cm, hingga didapat lembaran-lembaran timun seperti daun yang bergerigi

3) Buat tangkai daun dengan mengiris kulit timun selebar 0,5 cm dengan panjang sesuai selera tetapi tetap memperhatikan segi estetika / keindahan.
4) Susun tangkai dan daun-daun timun membentuk setangkai daun.

Pembuatan Kipas 2 Dari Timun

Bahan – bahan yang digunakan:

- Timun Jepang yang cukup besar dan cukup tua

Alat – alat yang digunakan

- Pisau yang tajam dan runcing
- Talenan
- Kom/Waskom
- Baki plastik
- Tusuk gigi
- Alat hidang (oval, bulat)
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Kipas 2 Dari Timun

1) Cuci timun,tiriskan
2) Potong timun sepanjang 10 cm, belah menjadi dua bagian
3) Masing – masing bagian bersihkan dari daging buahnya
4) Toreh tipis – tipis serong, sebanyak 7 buah tidak putus
5) Olesi dengan sedikit garam agar lembut saat dibentuk
6) Lekukan ke dalam tiap lembar torehan, selang seling
7) Hiasan siap digunakan

Gambar Kipas 2 Dari Timun

Pembuatan Merak dari Sawi

Bahan yang digunakan

- Sawi putih yang bagus dan segar
- Pepaya muda yang sedang bentuknya
- Lobak yang melengkung
- Peterselly
- Cabe merah yang melengkung

Alat yang diperlukan

- Tusuk gigi
- Kom plastik
- Baki plastik
- Pisau

- Serbet kerja
- Talenan

Langkah Pembuatan

1) Iris/potong pepaya muda bagian bawah, agar stabil posisinya. Pepaya sebagai body
2) Letakkan pepaya di atas kom plastik/alat lain yang bisa menopang pepaya dan tidak licin.
3) Sawi putih dilepas kelopak demi kelopak, lalu di cuci bersih. Tiriskan dan bila perlu dilap
4) Susun lembaran-lembaran /kelopak sawi putih, dimulai dari bagian belakang/ekor, menggunakan lembaran yang lebar dan panjang, tusuk dengan tusuk gigi agar kuat lembaran-lembaran sawi sebagai sayap.
5) Agar mudah menyusun, tipiskan pangkal sawi dengan cara diiris
6) Lanjutkan menyusun sayap dengan cara saling bertolak belakang agar membuat sayap merah yang mengembang cantik.
7) Kupas lobak, cuci bersih, bentuk bagian pangkal hingga menyerupai kepala merak.
8) Beri paruh dari ujung cabe, dengan bantuan tusuk gigi agar kuat
9) Pasang mata dari potongan cabe dengan cara dilubangi sisi kiri/kanan bagian kepala, lalu tancapkan irisan cabe ke dalamnya.
10) Hias leher merak dengan sawi yang dipotong pendek daun peterselly yang dirangkai dengan benang.
11) Letakkan mahkota dari sawi bagian dalam pada kepala merak, dengan bantuan tusuk gigi
12) Merak dari sawi putih siap digunakan.

Gambar langkah-langkah pembuatan Merak dari Sawi

KEGIATAN BELAJAR 2

PEMBUATAN HIASAN HIDANGAN DARI BUAH-BUAHAN

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran ini peserta mampu:

1. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat macam-macam garnish dari buah-buahan
2. Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat macam - macam garnish dari buah-buahan
3. Membuat macam-macam garnish dari buah-buahan

B. Uraian Materi

Buah-buahan yang digunakan sebagai hiasan hidangan antara lain: apel, jeruk lemon, nanas, melon, semangka, pepaya, pisang dan sebagainya. Sebelum membuat hiasan hidangan ditentukan dahulu benda atau obyek yang akan dibuat. Obyek yang akan dibuat sangat beragam yaitu miniatur dari benda-benda sebenarnya keranjang, perahu, mangkok, dan sebagainya. Miniatur dari binatang : angsa merak, burung, kelinci, kepiting dan sebagainya. Setelah menentukan benda/obyek yang akan dibuat harus diperhatikan hal-hal berikut; ukuran, proporsi/keseimbangan, keindahan, bahan yang digunakan, jumlah hidangan yang akan dihias.

Menentukan besar atau kecilnya garnish sangat penting karena untuk hidangan dalam jumlah tertentu memerlukan ukuran garnish yang besar, untuk hidangan yang bersifat individual diperlukan garnish yang kecil. Ada juga garnish yang diletakkan sebagai pajangan/pusat perhatian (centre peace). Membuat garnish diperlukan kemauan, ketelitian, kesabaran, seni yang memadai, filling yang peka. Seni yang memadai

tidak dimiliki oleh setiap orang. Namun bukan berarti pembuatan garnish hanya untuk orang yang berjiwa seni, melainkan dapat juga dikerjakan oleh siapa saja yang memiliki kemauan untuk belajar.

Hiasan hidangan buah-buahan adalah seni untuk menunjang penampilan saat makanan/hidangan disajikan. Hiasan hidangan dari buah sangat banyak modelnya tergantung pada kreatifitas dan jiwa seni para pekerja di bidang boga

1. Pembuatan Angsa Dari Apel

Bahan yang digunakan

- Apel merah
- Air jeruk nipis /cuka
- Cabe merah yang melengkung

Alat yang diperlukan

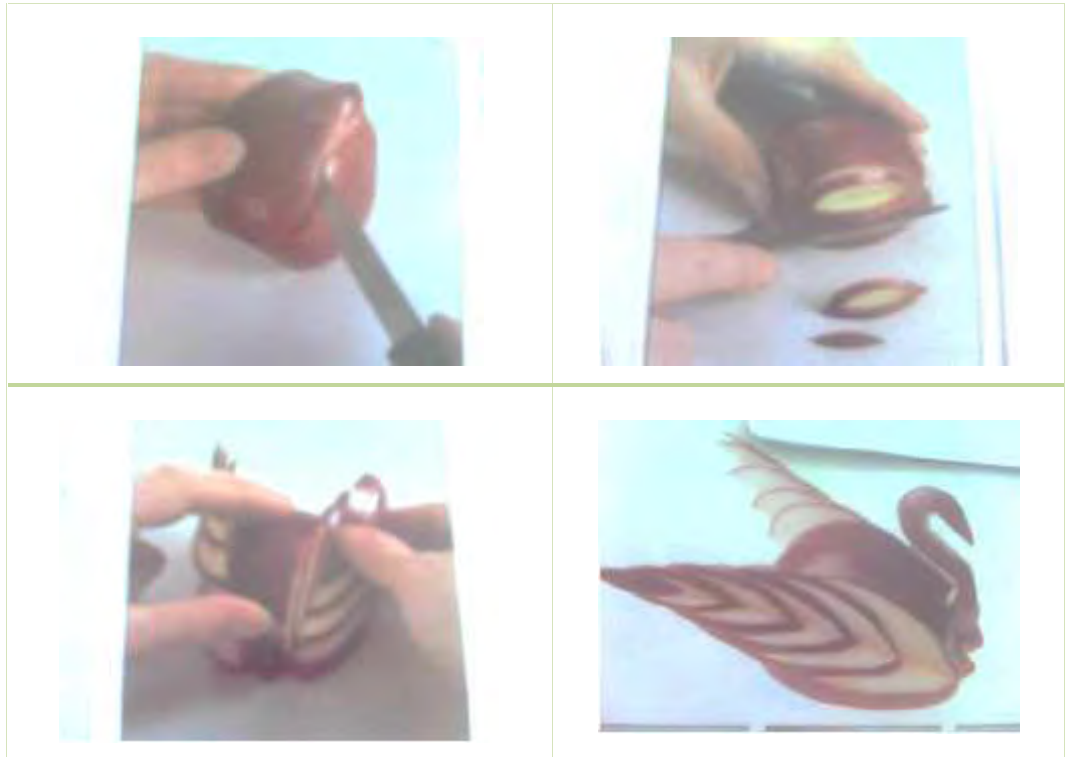
- Tusuk gigi
- Kom plastik
- Alat hidang (oval, bulat)
- Pisau yang runcing dan tajam
- Talenan
- Serbet

Langkah Pembuatan Angsa Dari Apel

1) Apel dipotong sedikit disalah satu sisi, untuk menstabilkan
2) Apel dibagi menjadi 3 bagian, untuk badan dan 2 sayap untuk bagian badan lebih kecil ukurannya.
3) Tiap bagian sayap dibentuk menjadi 3-4 potongan dengan bentuk gradasi dari besar, sedang, kecil.
4) Agar apel tidak hitam akibat oksidasi dengan udara, diberi air jeruk nipis/cuka
5) Agar mudah menyusun, tipiskan pangkal apel dengan cara diiris
6) Susun masing-masing sayap pada posisinya, tiap sayap dikembangkan sehingga menyerupai angsa
7) Untuk paruh bisa diambil dari kulit apel, disayat tebal,dibentuk seperti kepala angsa atau menggunakan cabe merah yaitu:
8) Pasang cabe yang melengkung pada bagian ujung apel, dikuatkan dengan tusuk gigi.
9) Angsa dari apel siap digunakan sebagai hiasan hidangan

Kiat-kiat Pembuatan Angsa dari Apel

- Pilih apel yang berwarna merah, gar lebih bagus warnanya.
- Pada saat memotong dan membentuk jangan lupa memberi air jeruk nipis/cuka agar apel tidak hitam
- Bila menggunakan tusuk gigi sebagai penguat, tusuk gigi tidak boleh terlihat dari luar.
- Jangan menggunakan jarum pentul karena berbahaya

Gambar langkah pembuatan Angsa dari Apel

2. Pembuatan Garnish kuku-kupu dari buah Apel

Bahan yang digunakan

- Apel merah
- Air jeruk nipis /cuka
- Tusuk Gigi

Alat yang diperlukan

- Tusuk gigi
- Kom plastik
- Alat hidang (oval, bulat)
- Pisau yang runcing dan tajam
- Talenan
- Serbet

Langkah – langkah pembuataran Garnish Kupu – kupu Dari Buah Apel

1) Potong secara horizontal ¼ bagian apel, usahakan tangkainya jangan
2) Ikut terbuang. Sisihkan.
3) Di bagian yang sudah terpotong tadi, iris ½ cm, hati-hati jangan sampai terputus (untuk membentuk kupu-kupu). Usahakan tangkai apel juga ikut di bagian ini.

4) Belah dua tangkai apel untuk antene kupu-kupu.
5) Tempelkan potongan apel sebelumnya.
6) Susun kupu-kupu di atas potongan apel lainnya. Rekatkan dengan tusuk gigi.

3. Pembuatan Garnish Itik Manila dari buah Apel

Bahan yang digunakan

- Apel merah
- Air jeruk nipis /cuka
- Tusuk Gigi

Alat yang diperlukan

- Tusuk gigi
- Kom plastik
- Alat hidang (oval, bulat)
- Pisau yang runcing dan tajam
- Talenan
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Itik Manila Dari Apel

1) Apel dipotong sedikit disalah satu sisi, untuk menstabilkan
2) Apel dibagi menjadi 3 bagian, untuk badan dan 2 sayap untuk bagian badan lebih besar ukurannya.
3) Tiap bagian sayap dibentuk menjadi 3-4 potongan dengan bentuk gradasi dari besar, sedang, kecil.
4) Agar apel tidak hitam akibat oksidasi dengan udara, diberi air jeruk nipis/cuka
5) Agar mudah menyusun, tipiskan pangkal apel dengan cara diiris
6) Susun masing-masing sayap pada posisinya, tiap sayap agak dikembangkan sehingga menyerupai Itik Manila

7) Untuk paruh bisa diambil dari kulit apel, disayat tebal,dibentuk seperti kepala Itik Manil atau menggunakan cabe merah yaitu:
8) Pasang cabe yang melengkung pada bagian ujung apel, dikuatkan dengan tusuk gigi.
9) Itik Manila dari apel siap digunakan sebagai hiasan hidangan

4. Pembuatan Garnish Bunga Dari Buah Apel Dan Timun

Bahan yang digunakan

- Apel Meji
- Timun Jepang
- Air jeruk nipis /cuka
- Tusuk Gigi

Alat yang diperlukan

- Tusuk gigi
- Kom plastik
- Alat hidang (oval, bulat)
- Pisau yang runcing dan tajam
- Talenan
- Serbet

Kiat-kiat Pembuatan Angsa, Itik Manila Dan Kupu Dari Apel

- Pilih apel yang berwarna merah, agar lebih bagus warnanya.
- Pada saat memotong dan membentuk jangan lupa memberi air jeruk nipis/cuka agar apel tidak hitam
- Bila menggunakan tusuk gigi sebagai penguat, tusuk gigi tidak boleh terlihat dari luar.
- Jangan menggunakan jarum pentul karena berbahaya

KEGIATAN BELAJAR 3

PEMBUATAN GARNISH MINUMAN

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan ini peserta didik mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian garnish minuman
2. Menjelaskan alat-alat yang digunakan untuk membuat garnish minuman panas dan dingin
3. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat garnish minuman panas dan dingin
4. Membuat macam-macam garnish minuman panas dan dingin

B. Uraian Materi

Coba anda amati apakah minuman tersebut menarik dan merangsang untuk segera diminum? Daya tarik apa yang ada pada minuman tersebut sehingga merangsang untuk segera meminumnya? Minuman disamping hanyalah Juice Alpukat berwarna hijau, tetapi setelah diberi Cherry merah, dipadu dengan strow/sedotan putih, sendok pengaduk berwarna hijau muda, diberi sentuhan susu coklat menjadi lebih menarik untuk dinikmati. Cherry merah adalah merupakan garnish/ hiasan yang membuat minuman tersebut menarik dipandang, merangsang untuk meminumnya. Banyak sekali garnish yang bisa digunakan untuk minuman antara lain; Cherry, strawberry, Kiwi, Lemon, Melon, Lime/Jeruk nipis, Nanas, daun Mint, daun Pandan, kayu manis batang, starnice/Peka, dll.

Bahan-bahan Garnish Makanan Dan Minuman

Bunga Lawang/
Pekak

Pembuatan macam-macam Garnish Minuman anda bisa melakukan sendiri dengan diberikan contoh-contoh dibawah ini:

Cara pembuatannya mengikuti urutan seperti berikut:

Nama Garnish minuman :
Bahan – bahan yang digunakan :
Alat – alat yang Digunakan :
Langkah – langkah Pembuatan :

Pembuatan macam-macam Garnish Minuman

1. Garnish Minuman Dari buah Strawberry Dan Kulit Jeruk Lemon

Bahan – bahan yang digunakan:

- strawberry
- Jeruk Lemon
- Tusuk gigi
- Air es

Alat – alat yang digunakan:

- Pisau kecil yang tajam
- Pisau untuk mengupas kulit jeruk
- Sendok pengaduk minuman bermotif
- Talenan
- Kom stainless steel
- Tisu
- Serbet

Langkah-langkah pembuatan garnish dari Strawberry dan kulit jeruk Lemon:

- Cuci bersih Strawberry, jeruk Lemon, tiriskan
- Siapkan kom berisi air sisihkan
- Kupas kulit Lemon, menggunakan pisau pengupas kulit jeruk dengan hati-hati jaga jangan sampai kulit jeruk putus
- Masukan kulit jeruk yang sudah terkupas, kedalam kom berisi air es biarkan sampai membentuk spiral
- Angkat, tiriskan, jika perlu dilap sampai kering
- Strawberry dibelah dua tetapi tidak sampai putus sisihkan
- Tusuk strawberry dengan tusuk gigi letakan dipinggir gelas minuman
- Letakan spiral dari kulit jeruk Lemon diatasnya
- Agar tusuk gigi tidak terlihat, tutup dengan sekuntum bunga Anggrek warna ungu
- Garnish dari Strawberry dan kulit jeruk Lemon siap disajikan
- Gambar Garnish Dari Strawberry Dan Kulit Jeruk Lemon

2. Garnish Minuman Dari Buah Jeruk Lemon Dan Daun Mint

Bahan-bahan yang digunakan:

- Jeruk Lemon
- Daun Mint

Alat-alat yang digunakan:

- Pisau kecil yang tajam
- Talenan
- Tisu
- Serbet

Langkah-langkah Pembuatan Garnish Dari Jeruk Lemon Dan Daun Mint

- Cuci bersih jeruk lemon dan daun mint, tiriskan
- Belah jeruk lemon menjadi 8 (delapan) bagian sama besar dengan posisi membujur/vertikal
- Tiap potongan dibagi menjadi dua (dua) bagian melintang, toreh bagian tengah tidak sampai putus
- Letakan potongan jeruk lemon yang telah ditoreh di tepi gelas
- Letakan sekuntum daun mint ditepi jeruk Lemon
- Garnish siap digunakan

Gambar Garnish Minuman Dari Buah Jeruk Lemon Dan Daun Mint

3. Garnish Minuman Dari Buah Nanas Dan Cherry Merah

Bahan – bahan yang digunakan:

- Cherry Merah
- Nanas
- Tusuk Gigi

Alat – alat yang digunakan:
- Pisau kecil yang tajam
- Talenan
- Tisu
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Garnish Dari Nanas Dan Cherry
- Cuci bersih nanas, bilas dengan air garam, tiriskan
- Potong nanas membujur/vertikal menjadi 12 bagian sama besar tanpa dikupas
- Potong-potong lagi secara melintang dengan ketebalan 1.5 cm
- Toreh bagian tengah yang tidak berkulit hingga setengahnya
- Jepitkan potongan nanas ditepi gelas, beri cherry merah disampingnya jika perlu dikuatkan dengan tusuk gigi yang halus agar tidak bergerak
- Garnish dari buah Nanas dan Cherry siap disajikan

Gambar Garnish Dari Buah Nanas Dan Cherry

4. Garnish Minuman Dari Gula Pasir Dan Kulit Buah Jeruk Lemon

Bahan – bahan yang digunakan:
- Gula pasir
- Putih telur
- Warna makanan (merah, hijau, biru)
- Jeruk lemon
- Air es

Alat – alat yang digunakan:
- Pisau yang tajam
- Pisau pengupas kulit jeruk

- Piring datar
- Mangkok kaca
- Kom stailees Steel
- Garpu makan
- Sendok teh
- Tisu
- Serbet

Langkah – langkah Pembuatan Garnish Dari Gula Pasir Dan Kulit Jeruk Lemon

1) Cuci bersih jeruk lemon, tiriskan
2) Kupas kulit jeruk lemon menggunakan pisau pengupas kulit jeruk
3) Bentuk kulit jeruk menggunakan lidi/tusuk satu , bentuk spiral sesuai selera
4) Rendam kulit jeruk dalam air es, hingga membentuk spiral yang kuat, angkat, tiriskan
5) Kocok putih telur hingga rata
6) Gula pasir dibagi menjadi 3 (tiga) bagian, masing- masing diberi warna merah, hijau, biru
7) Masing – masing diaduk hinga rata
8) Ambil gelas yang akan di beri garnish ,celupkan bibir gelas kedalam putih telur, hati – hati agar rapi hasilnya
9) Masukkan lagi ke gula yang berwarna sambil di gerakan memutar,hati – hati agar rapi hasilnya
10) Biarkan mengering, gelas dan kulit jeruk siap digunakan untuk garnish minuman

Gambar Garnish Dari Gula Pasir Dan Kulit Jeruk Lemon

C. Rangkuman

Garnish berasal dari bahasa Perancis yang artinya hiasan hidangan. Hiasan hidangan bisa dibuat dari sayuran, buah sedangkan garnish minuman biasanya dibuat dari buah-buah, rempah-rempah, daun-daunan seperti daun mint, daun pandan, dll. Dalam pembuatan Garnish makanan harus menentukan objek miniatur dari benda sesungguhnya lalu membuat disain/rancangan, menentukan alat yang digunakan dan langkah-langkah pembuatan serta kiat-kiat dalam pembuatannya. Garnish makanan banyak sekali objek miniaturnya seperti macam-macam binatang, macam benda sedangkan disain minuman umumnya hanya memadu madankan buah-buah, rempah dan daun-daunan serta ornamen tertentu.

D. Tugas

1) Buatlah klipping tentang garnish makanan dan minuman. Ketentuan Kliping sebagai berikut jumlah halaman minimal 10, kertas yang digunakan A 4, sertai cover, daftar isi, tugas ini dilakukan perorangan /individu

2) Ciptakan 2 (dua) macam disain garnish makanan dari buah, 2 (dua) macam dari sayuran dan 2 (dua) macam garnish minuman. Lakukan dalam kelompok Tugas ini dikerjakan dalam kertas hvs ukuran A4 diberi warna dari cat air, crayon atau pinsil warna.

E. Tes Formatif

1) Mengapa pada pembuatan bunga mawar dari wortel, setelah tersusun harus direndam air es?
2) Apa tujuan memberi olesan sedikit garam pada sayatan timun sebelum
   dibentuk menjadi bunga mawar?
3) Mengapa pada pembuatan hiasan hidangan dari apel setelah dipotong harus direndam dalam air garam/cuka?
4) Jelaskan kiat-kiat pembuatan Angsa dari Apel
5) Mengapa putih telur dan gula pasir bisa dijadikan hiasan pada gelas minuman ?

F. Kunci Jawaban

1) Karena pada saat direndam air es kelopak bunga akan merekah dan kaku sehingga hasilnya bagus.
2) Tujuannya adalah agar sayatan timun lentur sehingga mudah dibentuk
3) Untuk menghindari terjadinya oksidasi antara apel dengan udara sehingga apel tetap segar, tidak berwarna coklat.
4) Kiat-kiat pembutan Angsa dari apel adalah sbb:
   - Pilih apel yang berwarna merah, agar lebih bagus warnanya.
   - Pada saat memotong dan membentuk jangan lupa memberi air jeruk nipis/cuka agar apel tidak hitam
5) Bila menggunakan tusuk gigi sebagai penguat, tusuk gigi tidak boleh terlihat dari luar
6) Jangan menggunakan jarum pentul karena berbahaya
7) Karena putih telur apabila dibiarkan pada udara terbuka akan mengeras seperti lem sehingga gula pasir bisa merekat kuat

G. Lembar Kerja Peserta Didik

1. Anda diminta secara kelompok:
   - Mengidentifikasi gambar yang tertera di diatas
   - Membuat hiasan, hidangan tersebut
   - Menentukan nama hiasan tersebut
   - Menentukan bahan dan alat yang digunakan
   - Membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan kelompok, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Identifikasi gambar :

Nama hiasan :

Bahan dan alat :

Langkah – langkah Pembuatan..........................

1..

2..

3..

4..

5..dst

2. Anda diminta secara individu:
   - mengidentifikasi gambar yang tertera di diatas
   - membuat hiasan, hidangan tersebut
   - menentukan nama hiasan tersebut
   - menentukan bahan dan alat yang digunakan
   - membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Identifikasi gambar :

Nama hiasan :

Bahan dan alat :

Langkah – langkah Pembuatan..........................

1..

2..

3...

4..

5...dst

3. Anda diminta secara individu:
   - mengidentifikasi gambar yang tertera di diatas
   - membuat hiasan, hidangan tersebut
   - menentukan nama hiasan tersebut
   - menentukan bahan dan alat yang digunakan
   - membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Identifikasi gambar :

Nama hiasan :

Bahan dan alat :

Langkah – langkah Pembuatan.........................

1..

2..

3..

4..

5...dst

V

PEMBUATAN WADAH HIDANGAN DARI SAYURAN DAN BUAH

A. Deskripsi

Pembuatan Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah mempelari tentang mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah hidangan dari sayuran dan buah, membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah.

Kegiatan Belajar:
1) Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah hidangan dari sayuran dan buah.
2) Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah.

B. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi ini peserta didik diharapkan mampu:
- Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk wadah hidangan dari sayuran dan buah
- Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah.

C. Uraian Materi

Wadah hidangan dari sayuran dan buah adalah wadah atau tempat hidangan yang dibuat dari sayuran dan buah. Wadah ini tidak umum digunakan sehari hari tetapi digunakan pad saat - saat tertentu misalnya untuk center piece (pusat perhatian) pada acara jamuan makan sekaligus sebagai wadah hidangan.

Sayuran yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Labu Parang/ Labu kuning, Timun, Tomat, Kacang panjang dibuat keranjang, Kool putih/merah, Bligo, dll. Buah-buahan yang umum digunakan untuk membuat wadah hidangan adalah; Semangka, Melon, Jeruk Lemon, Timun Suri, Blewah.

Ciri – ciri sayuran yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- Bentuk sayuran berupa buah atau batang
- Bentuk bagus
- Harus segar
- Bisa dimakan
- Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- Tahan hingga 12 jam

Ciri – ciri buah yang baik digunakan untuk wadah hidangan adalah:

- Bentuk bagus
- Harus segar
- Bisa dimakan
- Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- Tahan hingga 12 jam

Alat – alat yang digunakan untuk membuat Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah – buahan.

a. Alat – alat Yang Digunakan:

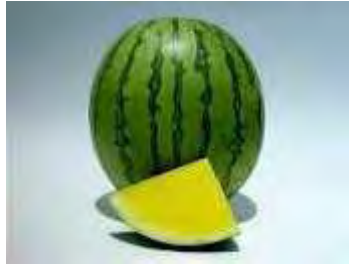
- Carving knife
- Paring knife
- Vegetables Knife
- Pisau untuk membuat macam – macam bentuk
- Pisau sayuran (vegetable knife)
- Talenan
- Sarung tangan /Hand glove
- Baki Stainless Steel Bulat / oval
- Kom Stainless steel

Carving Knife	Paring Knife	Talenan

Sarung tangan/Hand glove	Tempat Sampah	Baki/Tray Stainless steel
Baki/Tray Stainless steel	Serbet kerja	Tisu Gulung
Tisu makan	Tusuk Gigi	Kom Stainless Steel

Bahan – bahan yang digunakan adalah:

- Semangka
- Melon
- Pepaya
- Apel
- Jeruk Lemon
- Labu Parang
- Blewah
- Timun suri
- Tomat

Semangka Merah

Semangka Kuning

Melon

Melon

Pepaya Bangkok

Pepaya Jingga

Labu Parang

Labu Parang

Blewah

Blewah

Timun Suri

Timun Suri

Tomat

Tomat

Apel Merah, Hijau

Apel Merah

Jeruk Lemon

Jeruk Lemon

Pembuatan Wadah Hidangan Dari Sayuran Dan Buah

No	Nama Wadah Hidang	Bahan Yang Digunakan	Alat Yang Digunakan	Langkah – langkah Pembuatan
1.	Kranjang merak	• Labu parang/labu kuning • Cabai merah • Daun bawang • Buah Kiwi • Kedelai hitam	• Paring knife • Carving knife • Vegetables knife • Talenan • Tusuk gigi	• Cuci bersih semua bahan tiriskan • Kupas labu parang,Kiwi • Buang biji dan serabut Labu Parang • Potong 1/3 bagian dari pangkal ke

				ujung,sisakan untuk leher& kepala ± t x l = • 12 x 3 cm • Bentuk seperti kepala burung merak, beri lubang pada bagian mata, isi dengan kismis / kedelai hitam yang telah,disangrai • Bagian lainnya dibentuk seperti kotak, sisanya dibentuk seperti ekor burung merak yang sedangmengembang, menggunakan carving knife & paring knife • Bersihkan sisa potongan labu parang • Buang biji cabai merah ,Potong –potong kasar • Potong daun bawang sepanjang 5 cm • Kupas buah Kiwi Potong melintang dengan ketebalan 0.5cm ngah • Letakan potongan cabai, Kiwi ditengah kotak • Letakan daun bawang diatas kepala merak, dikuatkaakan dengan tusuk gigi • Burung merak siap digunakan sebagai wadah hidang
2.	Baki Tomat	• Tomat merah • Peterselly	• Paring knife • Sarung tangan • Tray stainlees steel bulat	• Cuci bersih tomat, tiriskan • Belah tomat menjadi 4 membujur • Tiap potongan tomat,kupas kulit dan sebagian daging buahnya dari ujung ke pangkal tidak sampai putus • Petik peterselly perkuntum • Siapkan tray bulat, susun tomat yang sudah

	1 2 3			dibentuk secara melingkar dengan posisi bagian yang terkelupas diluar • Letakan kuntum peterslly disela sela tomat • Baki Tomat siap digunakan

3.	Mangkuk Melon	• Melon hijau • Mangga • Anggur merah • Daun Mint • Buah Strawberry	• Paring Knife • Sarung Tangan	• Cuci bersih melon, tiriskan • Belah menjadi dua bagian menggunakan paring knife sambil dibentuk posisi segi tiga hingga putus • Masing – masing bagian yang sudah terbentuk mangkok, ambil daging buahnya menggunakan sendok mould / parisien cutter • Mangkuk siap diisi dengan anggur, potongan mangga, melon, strawberry, garnish dengan daun mint
4.	Basi Apel	• Apel merah/hijau • Salad buah • Jeruk nipis atau garam	• Sarung Tangan • Paring knife	• Cuci bersih apel, tiriskan • Gurat apel bagian pangkal 1 cm • Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup • Potongan yang besar , diambil daging buahnya menggunakan sendok teh • Beri air jeruk nipis atau air garam baik tutup maupun cangkirnya • Cangkir Apel siap diisi salad buah

5.	Kepala Ikan Hiu	• Buah Semangka oval isi merah • Chocolate Chips atau permen coklat • Buah semangka kuning	• Paring knife • Vegetable knife • Sarung tangan • Talenan • Piring hidang empat persegi /bulat	• Cuci bersih semangka, tiriskan • Potong melintang menjadi dua bagian • Ambil bagian ujung karena bentuknya oval, mudah dibentuk menjadi mulut hiu • Gurat dengan tusuk gigi untuk membuat pola mulut ikan hiu • Potong guratan hingga menyerupai mulut Ikan hiu • Ambil daging semangka menggunakan sendok mould • Sisa semangka sebagian diambil untuk sirip ikan dibentuk segi tiga sama sisi • Sebagian lagi dikupas, potong bentuk segitiga atau sesuai selera • Bentuk pinggiran mulut untuk membentuk gigi • Letakan kepala ikan hiu diatas piring hidang • Isi dengan potongan semangka • Kepala Ikan hiu siap untuk menyajikan

6.	Kranjang Jeruk	Jeruk Mandarine/ lemon Blue berry Sosis sapi	• Paring knife • Piring Hidang • Sarung Tangan	• Cuci bersih jerk, tiriskan • Gurat / toreh setengahnya • Potong bagian yang ditoreh, sisakan ditengah selebar 2 cm untuk pegangan • Lepas daging buahnya hingga menyerupai keranjang • Isi bagian dalamnya dengan daging jeruk atau buah – buahan lainnya • Keranjang Jeruk siap digunakan

D. Tugas

1) Anda diminta membuat 1 (satu) disain wadah hidang dari kacang panjang ukuran sedang, bentuk sesuai selera bisa bulat, oval, segitiga, empat persegi. Disain tersebut dipraktikan, buat laporannya, sertai foto langkah-langkah pembuatan. Tugas ini dilakukan perkelompok.

2) Anda diminta membuat 1 (satu) disain wadah hidang dari Tomat Merah Disain tersebut dipraktikan. Buat laporannya, sertai foto langkah-langkah pembuatan. Tugas ini dilakukan perorangan/ individu.

E. Tes Formatif

Jawablah soal – soal dibawah ini dengan singkat dan jelas

1) Mengapa sayuran lebih sedikit digunakan untuk membuat wadah hidangan dibanding buah – buahan?
2) Sebukan 2 (dua) macam alat potong spesifik yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
3) Sebutkan 2 (tiga) macam bentuk wadah hidangan dari sayuran dan 4 (empat) Bentuk wadah hidang dari buah yang telah anda pelajari
4) Gambarkan Basi dari apel dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya
5) Jelaskan karakteristik sayuran dan buah yang baik untuk membuat wadah hidangan. Megapa dalam pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah menggunakan sarung tangan?

F. Kunci Jawaban Tes Formatif

1) Karena sayuran yang cocok digunakan sebagai wadah hidangan terbatas jumlahnya tidak seperti buah – buahan yang lebih banyak jenis maupun bentuknya.

2) Alat potong spesifik yang digunakan untuk membentuk wadah hidang dari sayuran dan buah adalah Paring Knife dan Carving knife

3) Dua nama wadah hidangan dari sayuran yaitu ; Keranjang Merak, Baki Tomat Empat nama wadah hidangan dari buah yaitu ; Mangkuk Melon, Basi Apel, Kepala Ikan Hiu Semangka, Keranjang Jeruk.

4)

Gambar Basi Apel

Langkah – langkah pembuatannya

a. Cuci bersih apel, tiriskan
b. Gurat apel bagian pangkal 1 cm
c. Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup
d. Potongan yang besar, diambil daging buahnya menggunakan sendok teh
e. Beri air jeruk nipis atau air garam baik tutup maupun cangkirnya
f. Cangkir Apel siap diisi salad buah

5) Karakteristik Sayuran untuk membuat wadah hidangan
   - Bentuk sayuran berupa buah atau batang
   - Bentuk bagus
   - Harus segar
   - Tidak berulat
   - Bisa dimakan
   - Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
   - Tahan hingga 12 jam

Karakteristik Buah untuk membuat wadah hidangan

- Bentuk bagus
- Harus segar
- Tidak berulat
- Bisa dimakan
- Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- Tahan hingga 12 jam

Karena tangan kita tidak selalu bersih maka untuk menjaga kebersihan dan kesehatan sayuran dan buah yang akan dimakan seharusnya menggunakan sarung tangan

G. Lembar Kerja Peserta Didik

1) Buatlah disain dua buah wadah hidang dari sayuran dan praktikan, tugas dilakukan secara kelompok dengan format dibawah ini.

2) Buatlah disain dua wadah hidang dari buah dan praktikan, tugas dilakukan secara kelompok dengan format dibawah ini.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nama kelompok :

Nama anggota kelompok :

Kelas :

No	Nama wadah hidang	Bahan-bahan	Alat -alat	Langkah pembuatan	Kendala /kesulitan
1.					
2.					
3. dst.					

VI

PEMBUATAN BUMBU DASAR DAN TURUNANNYA DALAM PENGOLAHAN MASAKAN INDONESIA

A. Tujuan Pembelajaran Khusus

Setelah mempelajari materi ini maka diharapkan peserta dapat :

1) Mengidentifikasi bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia
2) Membuat Bumbu Dasar putih,kuning merah
3) Membuat turunan bumbu dasar
4) Memadu padankan bumbu dan rempah yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia

B. Uraian Materi

Selama beberapa abad, kuliner Indonesia berkembang dengan pengaruh negara-negara manca yang sempat menjejakkan kaki di bumi Nusantara, antara lain: Para pedagang dari India, Cina, Arab kemudian disusul oleh petualang dari negara-negara Eropa yaitu bangsa Portugis, Spanyol, Inggris dan Belanda yang mengarungi kepulauan nusantara untuk mencari rempah-rempah yang tidak terdapat di tempat lain selain di pulau Maluku, contohnya pala. Beberapa negara tersebut sebagian menetap (pada era imperialisme) dan memperkenalkan budaya kuliner dari negara asal mereka yang akhirnya membaur dengan kuliner asli Indonesia. Hasil pembauran inilah yang menciptakan budaya kuliner Indonesia saat ini.

Masakan Indonesia merupakan cerminan dari keragaman budaya bangsa. Berbagai jenis masakan begitu banyak dan kaya akan bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tersebut. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada, keanekaragaman

masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Indonesia mempunyai kekayaan alam yang sangat beragam dan rahasia kehebatan masakan khas Indonesia adalah penggunaan bumbu dan rempah-rempah. Karena terlalu banyaknya bumbu dan rempah yang dimiliki bangsa Indonesia maka Indonesia dijuluki "The Spicy Road"

1. Pengertian Bumbu dan Rempah

Bumbu atau "*Herb*" adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pebangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh – tumbuhan yang berasal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Rempah atau "*Spices*" adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan selera makan. *Spice*s sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan sebagai bumbu kering. Pada hakikatnya bumbu dan rempah keduanya memberi dan meningkatkan rasa dan aroma pada makanan, misalnya merica (*spices*).

Guna bumbu dan rempah

a. Memberi rasa pada masakan
b. Memberi warna pada masakan
c. Menambah nafsu makan
d. Mengawetkan makanan

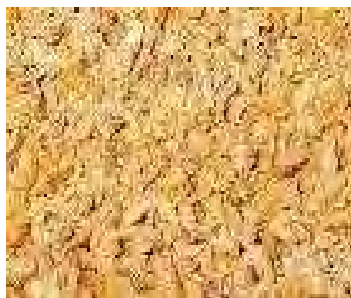
2. Klasifikasi Bumbu Masakan Indonesia

Bumbu dapur yang berasal dari daerah dingin, yang diperdagangkan di Indonesia, sebagian besar sudah diawetkan dalam bentuk kering atau bubuk (*powder*).

Klasifikasi bumbu:

Bumbu dapat diklasifikasikan berdasarkan asalnya yaitu

- Bumbu dari Hewani: Ebi, terasi
- Bumbu dari Tumbuhan: bunga, umbi, akar, Batang, Buah, Biji, Daun

a. Bumbu dari Hewani

Ebi	Ebi berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan. Ebi berukuran besar dan kecil, mempunyai warna kuning, orange agak kemerahan. Contoh hidangan yang biasa menggunakan ebi adalah aneka tumisan, empek-empek palembang, sambal ebi, kering ebi, atau taburantalam. Ebi dimanfaatkan untuk pengganti udang segar sekaligusmemberi aroma udang yang harum dan sangat khas.

	Jika ebi berukuran besar dan tidak dihaluskan, maka rendamlah ebi terlebih dahulu kemudian tiriskan. Ebi juga dapat dihaluskan bersama bumbu lainnya.
Terasi	Bumbu terasi identik dengan udang. Karena terasi merupakan hasil fermentasi udang atau rebon. Aromanya sangat tajam, bertekstur padat dan agakkasar. Terasi menambahkan rasa gurih pada sambal atauhidangan indonesia lainnya, terasi juga memberikan aroma udang yang sangat khas dan tajam.

b. Bumbu dari Tumbuhan

1) Bumbu dari bunga

Bunga Lawang/ Pekak	Banyak dipakai pada masakan Cina atau India. Di Indonesia, hanya digunakan di beberapa daerah. Berbentuk bintang delapan ujungnya berisi biji pipih, aromanya mirip adas (Star Anise)
Cengkeh	Dapat dipakai utuh atau dihaluskan
Bunga Kecombrang	Berwarna merah muda atau merah tua. Di Jawa Barat disebut honje atau bunga kantan. Di Aceh atau Batak disebut bunga palang

2) Bumbu dari buah dan biji

Cabai	Tanaman cabai banyak mengandung vitamin A dan C serta mengandung minyak atsiri capsaicin, yang menyebabkan rasa pedas dan memberikan kehangatan panas bila digunakan untuk rempah-rempah (bumbu dapur). Beberapa jenis cabai antara lain: ❖ Cabai hijau adalah cabai merah yang masih muda, beraroma khas, tidak terlalu pedas dan cocok untuk hidangan tumis.Cabai hijau digunakan untuk masakan ayam masak hijau, sambal hijau dan sayur tauco. ❖ Cabai merah besar, Kandungan air banyak dan sedikit biji. Dapat digunakan untuk menghasilkan hidangan berwarna merah dengan rasa tidak terlalu pedas. ❖ Cabai merah keriting, Kandungan air sedikit dan berbiji banyak dengan cita rasa sangat pedas. Cocok untuk membuat sambal dan hidangan yang membutuhkan rasa pedas. ❖ Cabai rawit mempunyai rasa yang sangat pedas. Pada mulanya cabai rawit berwarna hijau, kuning dan pada akhirnya berwarna merah
Ketumbar	Dijual dalam bentuk biji maupun bubuk. Aromanya lebih kuat apalagi jika di haluskan sendiri.Caranya cuci bersih biji ketumbar, sangrai hingga kering, lalu di haluskan. Simpan di tempat sejuk dan kedap udara. ❖ 1 sdm biji ketumbar = 1/2 sdm ketumbar bubuk.

Merica	Masakan Indonesia menggunakan merica putih (merica tua). Sedangkan merica hitam adalah hasil pengeringan merica muda atau hijau. Banyak di gunakan pada masakan.Bali dan Aceh. Rasanya kurang pedas tetapi aromanya lebih tajam. Dipakai dalam bentuk bulat atau halus sesuai keperluan.
Kemiri	Bentuk bulat dan berwarna kuning muda, rasanya gurih. Sebelum digunakan sebaiknya disangrai atau di goreng supaya bau langu dan racunnya hilang. Kemiri dapat digantikan oleh macadamian yang tumbuh di Hawai (harganya cukup mahal). Kacang mete goreng atau kenaripun dapat digunakan sebagai pengganti.
Jintan	Dipakai untuk membuat gule, gulai dan kari. Cara menghaluskan sama dengan menghaluskan ketumbar. 1 sdt biji jintan sama dengan 1/2 sdt bubuk jintan
Kapulaga	Ada yang berwarna putih, bulat agak panjang ada juga yang berwarna hijau dan baunya lebih tajam. Yang lebih besar berwarna coklat kehitaman, dipakai dalam masakan India. Sebelum dipakai di memarkan atau di haluskan terlebih dahulu.

Adas Manis	Mirip jintan, sebesar biji padi. Digunakan untuk gule, gulai dan kari. Adas manis tidak sama dengan adas atau adas atau pulosari, meski bentuknya sama tetapi memiliki ekor dan dipakai dalam pembuatan jamu.
Pala dan Buah Pala	Biji pala dibungkus kulit yang keras dan di balut oleh bunga pala yang menyerupai jala kemerahan. Bunga maupun bijinya dikeringkan. Aroma bunga lebih halus dari pada biji, dibeli dan dipakai secara utuh atau di haluskan.
Kluwak	Kulitnya keras sehingga harus dipecahkan lebih dahulu, lalu dikeruk daging isinya, jika tidak pahit rendam agar lunak baru dihaluskan. Biasanya dipakai untuk rawon masakan Jawa Timur Pucung adalah daging buah kluwak yang muda warnanya putih. Digunakan sebagai bahan masakan tersendiri dan tidak memberi warna pada kuah

3) Bumbu dari daun

Daun Salam	Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Daun salam; memberi aroma harum pada masakan. Bisa untuk segala masakan mulai dari tumisan, gulai dan sayur bening. Masukkan daunnya utuh dalam masakan.

Daun Pandan Wangi	Aromanya wangi lembut. Di Sulawesi utara digunakan untuk membungkus ketupat. Di propinsi-propinsi lainnya daun pandan disertakan ketika menanak nasi. Atau dihaluskan, diambil airnya sebagai bahan pewarna hijau pada makanan
Daun Jeruk Purut	Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Daun jeruk purut memberikan aroma segar pada masakan gulai atau kari. Cara menggunakannya, tulang daun dibuang saja sementara daunnya di sobek-sobek lalu dimasak bersama dengan bumbu lainnya.
Daun Bawang/Prei	Biasa disebut juga dengan nama daun Prei. daun bawang bakung (leek) bentuknya pipih seperti daun bawang prei (spring onion/scallion) daunnya bukat seperti tabung, keduanya sama. Biasanya yang diolah adalah bagian batang yang putih hingga hijau muda.
Daun Kunyit	Bentuk daunnya panjang dan lebar, banyak dipakai dalam masakan Sumatera Barat seperti rendang, kalio dan sebagainya. Daun Kunyit dapat diolah dalam keadaan segar maupun kering.
Daun Kemangi	Bentuk daunnya agak keriting, wanginya lebih tajam dibanding daun lainnya. Di wilayah Sumatera dikenal sebagai daun ruku-ruku atau selasih. Banyak dipakai untuk campuran masakan ikan ataupun lalapan. Kalau kamu berlokasi diluar Indonesia, pengganti daun kemangi adalah daun basil.

Daun ketumbar	Bentuknya seperti kembang, keriting. Wanginya khas sehingga pemakaian jumlah sedikit saja sudah sangat berpengaruh pada masakan.

3. Bumbu dari batang

Serai	Dipakai hanya bagian batang yang berwarna putih atau hijau muda, dalam keadaan segar. Caranya memarkan, haluskan atau iris halus. Aromanya wangi dan segar
Kayu Manis	Yang di pakai adalah kulit batang pohon yang di keringkan.digunakan utuh atau di haluskan.Bila dalam resep disebut 5 cm,ini berarti panjang yang di butuhkan.

4. Bumbu dari akar

Jahe	Jahe tua rasanya lebih pedas dan seratnya kasar. Selain memberi rasa dan aroma, jahe menghilangkan bau anyir pada ikan, daging sapi atau ayam. Jahe di gunakan dalam keadaan segar di keringkan atau dalam bentuk bubuk. 1 sdt jahe cincang = 1/4 sdt bubuk jahe
Lengkuas	Pada setiap batang umbi terlihat ruas-ruasnya. Bahkan yang masih muda warnanya merah jambu. Cara menggunakan cuci dahulu, potong/iris setebal 1 cm, buang kulitnya lalu memarkan, dicincang kasar atau di haluskan sesuai keperluan. Lengkuas kering tetap bisa di pakai; cuci bersih kupas kulitnya, iris tipis tipis lalu jemur kering, simpan dalam tempat kedap udara. Sebelum digunakan rendam selama 10 menit dalam air panas.
Kunyit	Memberikan warna kuning pada masakkan, di gunakan dalam bentuk segar, di keringkan atau berupa bubuk • 1 sdm kunyit cincang = 1/4 sdt bubuk kunyit

Kencur	Memberi aroma dan rasa khas pada jenis masakan tertentu misalnya, sambel pecel, rempeyek, lodeh, bumbu urab dsb.Kencur hanya di gunakan sedikit saja dalam keadaan segar, kering maupun bubuk. • 1 sdt kencur cincang = 1/2 sdt bubuk kecur
Temu Kunci	Aromanya khas dan mengurangi bau amis.Temu kunci di belah, dipotong tipis ataupun dihaluskan.
Temu Mangga	Seperti kunyit, memberi warna kuning tapi lebih lembut dan beraroma segar. Digunakan dalam bentuk segar, kering atau bubuk. • 1sdm temu mangga cincang = 1/2 sdt bubuk temu mangga.

5. Bumbu dari umbi lapis

Bawang Merah	Merupakan jenis umbi yang berwarna merah. Pilihlah bawang merah yang padat dan kering. Jika membeli dalam keadaan basah, jemur dibawah sinar matahari hingga kering dan simpan dalam wadah terbuka di tempat kering.
Bawang Putih	Jenis umbi yang merupakan salah satu bumbu dasar aneka masakan indonesia. Rempah jenis ini beraroma sangat tajam. Untuk tumisan dapat dimemarkan atau dicincang halus. Untuk bumbu perendam dapat dihaluskan dengan parutan bawang. Cara praktis untuk mememarkan bawang putih adalah langsung dimemarkan dengan kulitnya karena kulitnya sangat mudah terkelupas. Bila bawang putih digoreng, jangan sampai berwarna cokelat karena akan memberi rasa pahit pada masakan.
bawang laki	Jenis bawang putih bersiung tunggal dengan aroma yang lebih tajam dari bawang putih biasa. Bawang laki biasa digunakan sebagai penyedap hidangan laut, daging kambing, dan nasi kebuli. Bisa juga santap mentah sebagai lalap atau acar dalam bentuk utuh. untuk aroma terbaik gunakan bawang laki yang kering

3. **Macam – Macam Bumbu yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia**

   a. Bumbu segar

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan segar dan penyimpanannya relatif singkat, contoh: bawang merah, bawang putih, kunyit.

b. Bumbu kering

Bahan atau bumbu yang digunakan dalam keadaan kering dan jenis bumbu ini disebut rempah – rempah atau *spices.*

c. Bumbu buatan

Bumbu siap pakai, yang telah diproses sebelumnya contohnya tauco, cuka masak, tempoyak aneka kecap, saos dan bumbu siap pakai

Contohnya:

d. Bumbu dasar

Bumbu dasar terdiri dari bawang merah, bawang putih, gula dan garam. Secara garis besar, bumbu dasar tradisional Indonesia terbagi empat. Satu jenis bumbu dasar bisa diaplikasikan pada sejumlah pilihan masakan

1) Bumbu Dasar Merah

Terdiri dari: cabe merah, bawang merah, bawang putih, gula, garam, minyak goreng. Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna merah (kering Tempe, nasi goreng, rendang, balado, sambal goreng dll) hanya menambah bahan bumbu seperti daun salam, sereh, lengkuas.

2) Bumbu Dasar Putih

Terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, gula, dan minyak goreng. Bumbu yang dapat dipergunakan seluruh masakan Indonesia yang berwarna putih seperti (soto-sotoan) hanya menambah bahan bumbu seperti salam, daun jeruk, serai misalnya rawon, semur, bisa juga untuk tumisan, dan mi goreng.

3) Bumbu Dasar Oranye/Jingga

Terdiri dari cabe merah non biji, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula, garam, minyak goreng. Bumbu ini untuk kari, gulai, rendang, dan macam-macam masakan yang berwarna oranye

4) Bumbu Dasar Kuning

Terdiri dari kunyit, bawang merah, bawang putih, gula, garam, minyak goreng. Bumbu ini misalnya untuk macam-macam soto, pesmol, acar, terik daging, sampai bumbu ayam goreng

C. Rangkuman

Masakan Indonesia merupakan cerminan dari keragaman budaya bangsa. Berbagai jenis masakan begitu banyak dan kaya akan bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tersebut. Pada dasarnya tidak ada satu bentuk tunggal "Masakan Indonesia", tetapi lebih kepada, keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing. Sebagai contoh, beras yang diolah menjadi nasi putih, ketupat atau lontong (beras yang dikukus) sebagai makanan pokok bagi mayoritas penduduk Indonesia namum untuk bagian timur lebih umum dipergunakan juga jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar dan Sagu. Bentuk lanskap penyajiannya umumnya disajikan di sebagian besar makanan Indonesia berupa makanan pokok dengan lauk-pauk berupa daging, ikan atau sayur disisi piring.

Bumbu dapur yang berasal dari daerah dingin, yang diperdagangkan di Indonesia, sebagian besar sudah diawetkan dalam bentuk kering atau bubuk (*powder*). Bumbu dapur dapat dikelompokkan menjadi enam kelompok berdasarkan pada bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, yaitu:

1) Bumbu dari bunga
2) Bumbu dari buah dan biji
3) Bumbu dari daun
4) Bumbu dari batang
5) Bumbu dari akar
6) Bumbu dari umbi lapi

D. Tugas

1) Bentuklah kelompok sebanyak 2-3 orang
2) Lalu tugas Anda adalah membuat 3 macam bumbu dasar, bumbu dasar putih, merah, kuning dan orange. Gunakan resep anda dan kelompok sendiri.
3) Resep dapat Anda cari melalui berbagai literatur
4) Gunakanlah lembar kerja di bawah ini
5) Dokumentasikanlah hasil kerja anda
6) Setelah anda selesai mengerjakan tugas anda, diskusikan bersama kelompok anda, buatlah laporan dan presentasikan hasil kerja anda di depan kelas!
7) Bandingkan hasilmu dengan kelompok lain
8) Dan catatlah hasil kelompok lain sebagai tambahan informasi untuk Anda!

Lembar Kerja Peserta Didik

- Judul Tugas :
- Nama Siswa :
- Kelas :

No	Nama bahan	Banyaknya	Langkah pembuatan	Alat-alat	Hasil pengamatan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
dst.					

E. Tes Formatif

Berilah tanda silang pada salah satu jawaban yang tepat!

1) Bumbu dan rempah yang khas digunakan pada masakan ini . . .
   a. Kluwek
   b. Kencur
   c. Terasi
   d. Kunyit
   e. Temu kunci

2) Bumbu dan rempah di samping diklasifikasikan
   a. kedalam kelompok ...
   b. Bumbu dari umbi
   c. Bumbu dari bunga
   d. Bumbu dari batang
   e. Bumbu dari akar

3) Bumbu di samping termasuk klasifikasi.
   a. Bumbu dari bunga
   b. Bumbu dari batang
   c. Bumbu dari daun
   d. Bumbu dari biji

4) Bumbu dan Rempah yang digunakan untuk membuat nasi pecel ...
   a. temu kunci
   b. kencur
   c. cengkeh
   d. kluwek
   e. lengkuas

5) Bumbu yang dapat digunakan sebagai pengawet alami...
   a. temu mangga
   b. kluwek
   c. kunyit
   d. kayu manis
   e. bawang putih

6) Suhu yang digunakan untuk menyimpan bumbu yang dihaluskan. ..
   a. $0^0 - 10^0$ C
   b. $10^0 - 15^0$ C
   c. $20^0 - 25^0$ C
   d. $30^0 - 60^0$ C
   e. 100^0 C

7) Masakan Indonesia yang hanya menggunakan bumbu dasar adalah.
   a. oseng-oseng
   b. rawon
   c. rendang
   d. lapis daging

8) Bumbu dasar Jingga adalah campuran dari bahan bumbu . . .
   a. bawang merah + bawang putih + cabe merah + kemiri + ketumbar
   b. bawang merah + bawang putih + kemiri + kunyit + ketumbar
   c. bawang merah + bawang putih + lada + cabe merah + kemiri
   d. bawang merah + bawang putih + kunyit + kemiri + cabe merah

9) Bumbu yang cocok untuk mengolah gulai kambing adalah . . .
   a. bumbu dasar
   b. bumbu dasar putih
   c. bumbu dasar kuning
   d. bumbu dasar jingga

10) Untuk mencerahkan warna merah pada cabe merah di ... sebelum digunakan
    a. digoreng
    b. direbus
    c. disembam
    d. ditumis

11) Bumbu soto betawi yang tepat menggunakan
    a. bumbu dasar
    b. bumbu dasar putih
    c. bumbu dasar kuning
    d. bumbu dasar jingga

F. Kunci Jawaban

1) A Kluwek
2) C Bumbu dari batang
3) B Kencur
4) C Kunyit
5) B $10^0 - 15^0$ C
6) A Oseng-oseng
7) D Bawang merah + bawang putih + kunyit + kemiri + cabe merah
8) D Bumbu dasar jingga
9) B Direbus
10) B Bumbu dasar putih

G. Lembar Kerja Siswa

1) Berilah tanda ceklist (√) pada gambar makanan dengan bumbu yang sesuai

Gambar makanan	Nama makanan	Bumbu dasar putih	Bumbu dasar kuning	Bumbu dasar merah
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆

☆ ☆ ☆

		☆	☆	☆

2) **Buatlah skema Bumbu Dasar dan Turunannya, sebagai acuan anda bisa mengidentifikasi bumbu dengan memberi tanda (√) terlebih dahulu menggunakan kolom dibawah ini:**

Lembar Kerja Peserta Didik

Nama tugas :
Nama :
Nama kelompok :
Kelas :

No	Nama Bumbu	Bumbu Dasar Putih	Bumbu Dasar Kuning	Bumbu Dasar Merah	Turunan Bumbu
1.	Bawang merah				
2.	Bawang putih				
3.	Ketumbar				
4.	Lada				
5.	Kemiri				
6.	jahe				
7.	kunyit				
8.	Cabai merah				

Contoh:
Bumbu Dasar Putih + cabe merah + ketumbar ⟶ Bumbu Besengek

Bumbu Dasar Kuning + Kluwek ⟶ Bumbu Rawon

SKEMA TURUNAN BUMBU

Turunan Bumbu

Cabe merah, ketumbar

Bumbu dasar putih

Bumbu dasar kuning

Bumbu dasar merah

Bumbu besengek

VII

PEMBUATAN SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA

A. Deskripsi

Materi pada bab ini menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia, membuat macam - macam sambal pada masakan Indonesia.

- Kegiatan belajar meliputi:

1) Menganalisis berbagai macam sambal pada masakan Indonesia
2) Membuat sambal pada masakan Indonesia.

KEGIATAN BELAJAR 1

MENGANALISIS BERBAGAI MACAM SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah kegiatan pembelajaran ini peserta didik mampu:

- Menganalisis berbagai sambal pada masakan Indonesia

B. Uraian Materi

Apakah yang terlintas dalam pikiran anda jika melihat dan mendengar kata "Sambal"??? Pasti langsung terbayang nikmat dan pedas.

Tapi apakah tahu jika kebanyakan bangsa khususnya Asia menyukai sambal sebagai pelengkap makanan. Orang di Indonesia pasti merasa tidak lengkap rasanya apabila makan tidak dibarengi dengan sambal. Bahkan sampai keluar negeripun yang dicari sambal.

Orang Korea mengatakan:
"I will die without Kimchi"
(Saya akan mati tanpa Kimchi)
begitu pula orang Indonesia mengatakan
"I will die too without sambal"
(Saya juga akan mati apabila tanpa sambal).

Kalimat tersebut menunjukkan betapa orang sangat menyukai sambal. Sambal adalah Orang Jawa menyebut sambal terasi adalah Mboksiyah kependekan kata Lombok, Trasi, Uyah (cabai, trasi, garam)
Fungsi Sambal adalah sebagai penggugah selera makan, menambah nafsu makan, pelengkap hidangan tertentu misalnya Ikan Bakar, Ayam Bakar, Sate Ayam, Sate Kambing, Pecel, Lalapan mentah maupun matang, macam-macam Soto, Bakso, dll. Saat ini ada beberapa jenis sambal dibuat dalam bentuk awetan tujuannya selain lebih praktis bagi ibu rumah tangga yang sibuk bekerja, juga bisa memenuhi para penggemar sambal yang berada diluar negeri baik sedang melaksanakan tugas belajar, tugas negara, bekerja, dll.

Alat tradisional untuk membuat sambal adalah cobek dan ulekan bisa dibuat dari batu atau kayu alat ini manual artinya menggunakan tenaga manusia namun seiring perkembangan tehnologi, sambal bisa dihaluskan dengan alat penghalus makanan electric yaitu menggunakan tenaga listrik seperti Blender, *Food Proccesor*, *Grinder*. Memang ada masyarakat yang mengatakan sambal yang dihaluskan dengan alat tradisional dengan alat

modern berbeda rasa sambal yang dibuat dengan alat tradisional lebih sedap dibandingkan dengan sambal yang dibuat dengan alat modern silahkan anda berpendapat.

Blender Dan Grinder	Lumpang Dan Alu Dari Porselen
Cobek Dan ulekan	Lumpang Dan Alu Dari Batu

Bahan – bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Sambal:

Bahan Utama:

Cabai Merah Keriting	Cabai Rawit Merah & Hijau	Cabai Hijau

Bahan Tambahan:

Terasi	Petis	Bawang Merah
Bawang putih	Kemiri	Jeruk Limau

Asam Jawa	Daun Kemangi **Kemangi**	**Gandaria**
Mangga Muda	Kencur **Kencur**	Ebi
	Kacang Tanah	

KEGIATAN BELAJAR 2

MEMBUAT MACAM – MACAM SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi ini peserta didik diharapkan mampu:

- Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia

B. Uraian Materi

Macam – macam sambal yang dikenal di Indonesia banyak sekali antara lain:

- Sambal Jahe
  Sambal jahe yang pedas merangsang cocok untuk ikan bakar. Carilah jahe yang sedang, tidak terlalu tua dan terlalu muda

- Sambal Kacang
  Terbuat dari kacang tanah, udang kering, cabai rawit hijau, bawang putih, gula merah, gula pasir, garam

- Sambal Ebi
  Terbuat dari ebi, garam, bawang putih, cabai rawit, gula pasir

- Sambal Ijo
  Terbuat dari cabai ijo, bawang putih, bawang merah, garam, gula

- Sambal Ijo (Padang)
  Terbuat dari cabai ijo, bawang putih bawang merah, tomat ijo, garam, air jeruk nipis, gula pasir

- Sambal Tumpang
  Terbuat dari Tempe busuk yaitu Tempe yang dibiarkan beberapa hari sehingga mempunyai rasa dan aroma yang khas, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kencur, garam, gula merah, kelapa parut setengah tua, terasi, air

- Sambal Pecel/Bumbu Pecel
  Terbuat dari kacang tanah, cabai merah, cabai rawit, bawang putih, kencur, garam, terasi daun jeruk purut, asam jawa, gula merah

- Sambal Mangga
  Terbuat dari mangga muda, cabai merah, cabairawit, garam, terasi, petis, gula merah /pasir

- Sambal Cabai Rawit
  Terbuat dari cabai rawit merah/hijau, garam, kaldu, sambal botolan

- Sambal Bawang
  Terbuat dari cabai hijau keriting, cabai rawit hijau, bawang putih, garam

- Sambal Ayam Bakar
  Terbuat dari cabai rawit merah, jeruk limau/jeruk nipis, kecap manis, daun kemangi

- Sambal Bakso
  Terbuat dari cabai rawit merah, rawit hijau, cuka, garam gula pasir, kuah bakso

- Sambal Cobek Ikan Mas
  Terbuat dari santan kental, air asam jawa, cabai rawit merah, cabai merah, bawang putih, kencur, bawang merah, jahe, kemiri, garam, gula merah

- Sambal Cabai Goreng
  Terbuat dari cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, garam, gula pasir

- Sambal Tauco
  Terbuat dari cabai rawit, cabai merah, gula merah, ebi, tauco, garam

- Sambal Jahe
  Cabai rawit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, terasi, jahe mudalam

Contoh Sambal Dalam Bentuk Awetan:

Sambal Terasi Awetan	Sambal Bajak Awetan	Saus Sambal

Cara Membuat Berbagai Sambal:

1. Sambal Dabu – dabu

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai rawit	10 bh/sesuai selera	
2.	Bawang merah	5 siung	
3.	Tomat merah	1 bh	Matang dan keras
4.	Jeruk limau	2 bh	
5.	Garam	¼ sdt	
6.	Gula pasir	1 sdt	
7.	Minyak goreng	35 cc	

Cara membuat:

1) Potong kasar cabai merah, bawang merah ukuran ½ cm
2) Potong tomat dadu 1 cm
3) Panaskan minyak goreng, siramkan diatas potongan bahan
4) Beri perasan jeruk limau, aduk rata
5) Sambal dabu – dabu siap disajikan, cocok untuk Ikan bakar

2. Sambal Kecap

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai rawit	10 bh/sesuai selera	
2.	Bawang merah	5 siung	
3.	Tomat merah	1 bh	Matang dan keras
4.	Jeruk limau	2 bh	
5.	Kecap manis	50 cc	
6.	Gula pasir	1 sdt	

Cara membuat:

1) Potong kasar cabai merah, bawang merah ukuran ½ cm
2) Potong tomat dadu 1 cm
3) Siapkan mangkuk masukan potongan bahan
4) Tambahkan kecap manis dan perasa jeruk limau, aduk rata
5) Sambal kecap siap disajikan, cocok untuk sate kambing

3. Sambal Terasi

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai rawit	10 bh/sesuai selera	
2.	Cabai merah	5 bh	
4.	Trasi	1 sdt	
5.	Garam	¼ sdt	

Cara membuat :

1. Siapkan cobek dan ulekan
2. Potong – potong kasar cabai menggunakan tangan
3. Letakan dalam cobek,masukan trasi, garam
4. Ulek hingga halus, jika suka masukkan minyak panas kedalamnya

4. Sambal Mangga

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai merah	10 bh/sesuai selera	
2.	Cabai rawit	5 bh	
4.	Trasi	1 sdt	
5.	Mangga muda	1 bh	
6.	Garam	¼ sdt	
7.	Trasi	3 cm	
8.	Ebi	2 sdm	Rendam air panas selama 15 menit

Cara membuat:

1) Potong-potong/cacah kasar panjang mangga dengan pisau, dalam keadaan masih ada bijinya sisihan
2) Tiriskan ebi, haluskan, sangrai hingga kering
3) Ulek/haluskan cabai, terasi, garam
4) Masukkan cincangan mangga muda, aduk rata
5) Sambal mangga siap digunakan cocok untuk Ikan bakar

5. Sambal Ijo

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai hijau	10 bh/sesuai selera	
2.	Cabai rawit hijau	5 bh	
4.	Tomat hijau	2 bh	
5.	Bawang merah	5 siung	
6.	Bawang putih	3 siung	
6.	Garam	¼ sdt	
7.	Jeruk nipis	1 bh	
8.	Gula pasir	¼ sdt	
9.	Minyak goreng	50 cc	

Cara membuat:

1) Ulek cabai hijau, rawit hijau kasar – kasar, siram dengan air jeruk nipis
2) Masukkan bawang merah, bawang putih, ulek kasar - kasar
3) Potong kasar tomat hijau masukkan ke ulekan cabai, ulek kembali
4) Panaskan minyak goreng, tumis sambal hingga layu dan beraroma
5) Angkat sajikan, santap dengan lalapan daun singkong rebus
6) Jika suka tambahkan potongan pete/teri goreng

6. Sambal Cobek Ikan Mas

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai merah	10 bh/sesuai selera	
2.	Cabai rawit merah	6 bh	
3.	Santan kental	125 cc	Dari 1 btr kelapa
4.	Air asam jawa	1 sdt	
5.	Bawang merah	6 siung	dibakar
6.	Bawang putih	6 siung	dibakar
7.	Garam	1sdt	
8.	Jahe	1 cm	dibakar
9.	Minyak goreng	3 sdm	
10	Kemiri	6 bh	digoreng
11	Gula merah	1 sdm	
13.	Kencur	1 cm	dibakar

Cara membuat:

1) Semua bumbu dihaluskan, tumis dengan minyak goreng hingga harum dan berpasir
2) Masukkan santan, air asam, biarkan mendidih hingga kental
3) Perbaiki rasanyanya, sambal siap disajikan bersama ikan mas bakar

7. Sambal Ayam Bakar

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai rawit merah	10 bh/sesuai selera	
2.	Jeruk limau	2 bh	Ambil airnya
3.	Kemangi	3 tangkai	ambil daunnya
4.	Kecap manis	6 sdm	

Cara membuat:

1. Ulek cabai rawit hingga halus, beri air jeruk limau
2. Tambahkan kecap Manis, aduk rata beri daun kemangi
3. Sambal ayam bakar siap disajikan

8. Sambal Pecel

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kacang tanah	250 gr	Disangrai,kupas
2.	Cabai rawit merah	6 bh	
3.	Cabai merah	2 bh	
4.	Bawang putih	4 siung	
5.	Trasi	1 sdt	
6.	Kencur	2 cm	
7.	Garam	1sdt	
8.	Daun jeruk	3 lbr	Iris halus
9.	Gula merah	25 gr	
10	Air asam jawa	1 sdt	
11.	Air matang	250 cc	

Cara membuat:

1) Tumbuk/haluskan kacang hingga benar – benar halus
2) Haluskan semua bumbu – bumbu kecuali air asam jawa dan gula merah
3) Campur kacang dan bumbu sambil ditumbuk lagi, masukkan gula merah tumbuk lagi hingga berminyak
4) Tambahkan air asam jawa, air masak, aduk rata.
5) Sambal pecel /bumbu pecel siap digunakan

9. Sambal Bajak

No	Nama Bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Cabai merah	100 gr	Disangrai, kupas
2.	Cabai rawit merah	50 gr	
3.	Bawang merah	7 bh	
4.	Bawang putih	4 siung	
5.	Trasi	½ sdt	
6.	Minyak sayur	75 cc	
7.	Garam	1sdt	
8.	Daun jeruk	3 lbr	Buang tulang daunnya Iris halus
9.	Gula merah	25 gr	
10.	Air matang	250 cc	

Cara membuat:

1) Panaskan minyak, goreng semua bahan kecuali daun jeruk, gula merah
2) Haluskan semua bahan yang ditumis kecuali daun jeruk dan gula merahmua
3) Panaskan minyak goreng, tumis bahan yang sudah dihaluskan hingga harum
4) Tambahkan irisan daun jeruk , dan gula merah
5) Masukkan air, masak hingga mendidih , biarkan hingga air mengering
6) Angkat dan sajikan

C. Rangkuman

Sambal adalah makanan yang dibuat dari cabai sebagai bahan utamanya. Rasa yang dominan adalah pedas. Orang Indonesia semua gemar makan sambal karena dalam setiap keluarga pasti menyediakan sambal. Banyak sekali macam sambal yang ada di Indonesia mulai dari Sabang hingga Merauke mempunyai sambal khas daerah tersebut. Contoh sambal yang populer adalah sambal kecap, sambal dabu – dabu, sambal mangga, sambal terasi, sambal tomat, sambal pecel/bumbu pecel, sambal ijo, sambal ayam bakar, sambal cobek ikan mas, dan masih banyak lagi. Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal adalah cobek dan ulekan, namun seiring kemajuan teknologi, sambal tertentu dibuat dengan Blender.

D. Tugas

1) Anda diminta mencari 10 (sepuluh) resep sambal dari berbagai daerah di Indonesia, diskusikan secara kelompok, hasil diskusi dipresentasikan di depan kelas

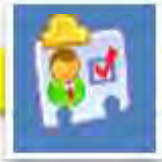
2) Ciptakan 2 (dua) macam resep sambal, bisa menggunakan resep sambal yang sudah ada lalu dikembangkan gunakan data dan informasi dari berbagai sumber tugas ini dilakukan perorangan atau individu

E. Tes Formatif

1) Mengapa orang Indonesia rata – rata suka sekali dengan sambal?
2) Mengapa tulang daun jeruk purut harus dibuang saat akan digunakan untuk penyedap sambal?
3) Apa bahan utama sambal,sebutkan 10 (sepuluh) macam sambal yang anda ketahui
4) Apa fungsi air jeruk nipis pada pembuatan sambal Ijo? Apa sebutan lain sambal Ijo?
5) Apakah ada perbedaaan rasa dan tekstur pada pembuatan Sambal Pecel/Bumbu Pecel yang ditumbuk dengan penumbuk tradisional dengan penumbuk electrik, jelaskan!

F. Kunci Jawaban Tes Formatif

1) Karena dalam keluarga sudah terbiasa makan sambal yang disajikan oleh keluarga.
2) Tulang daun jeruk purut harus dibuang agar muda saat mengiris.
3) Bahan utama sambal adalah cabai baik cabai merah, cabai rawit merah/ hijau, cabai hijau. 10 Macam sambal yang saya ketahui: sambal kecap, sambal terasi, sambal tomat, sambal bawang, sambal pecel, sambal kemiri, sambal ebi, sambal tauco, sambal ijo, sambal bajak.
4) Fungsi air jeruk nipis pada pembuatan sambal Ijo adalah agar warna hijau cabai tetap cerah, tidak berbau langu. Sambal Ijo dikenal juga dengan nama sambal Padang.
5) Ada perbedaan rasa antara sambal pecel yang ditumbuk dengan penumbuk tradisional dengan penumbk electric. Sambal pecel yang ditumbuk dengan penumbuk tradisional lebih legit/enak minyak dari kacang keluar sedangkan jika ditumbuk dengan alat penumbuk electric, kurang enak minyak dari kacang tidak keluar seperti dipecah.

G. Lembar Kerja Peserta Didik

1) Coba analisis ketiga gambar dibawah ini dilakukan secara kelompok menggunakan format berikut:

No	Gambar Sambal	Bahan-bahan Yang Digunakan	Cara Membuat
	Sambal Bawaan		
2.	Sambal Tumpang		
3.	Sambal Tomat		

2) Buatlah 3 macam Sambal, tentukan kriteria yang baik dari ketiga sambal tersebut lakukan pekerjaan ini perkelompok dengan fomat sbb:

No	Nama sambal	Bahan-bahan Yang Digunakan	Alat Yang Digunakan	Kriteria Hasil Yang Baik	Langkah Pembuatan

VIII

Untuk mengukur kompetensi peserta didik dalam mempelajari buku ini, peserta didik perlu dievaluasi hasil belajarnya secara menyeluruh. Kompetensi yang dievaluasi meliputi; kemampuan kognitif (*Kognitif Skills*), kemampuan Psikomotorik (*Psikomotorik Skill*) dan Sikap (*Attitude Skills*).

A. Kerjakan soal – soal dibawah ini dengan cermat dan teliti. Jawablah soal – soal dibawah ini dengan singkat, padat dan jelas!

1) Mengapa santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah?
2) Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah?
3) Bagaimana cara mengetahui tingkat kekentalan kinca pada tahap *Soft Ball*?
4) Jelaskan langkah – langkah cara mengambil serat daun pisang agar hasilnya sobekan daun bagus!
5) Jelaskan cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut!
6) Sebutkan 5 (lima) macam bentuk lipatan daun dan gambarkan masing – masing bentuknya.
7) Sebutkan 5 (lima) macam pembungkus makanan dan gambarkan masing – masing pembungkus tersebut
8) Ada berapa macam daun pisang yang umum digunakan untuk membuat lipatan daun. Jelaskan mengapa hanya daun – daun tersebut yang disarankan.
9) Jelaskan fungsi Wadah Hidang. Beri contoh hidangan yang umum disajikan dalam tempat tersebut.
10) Bagaimana cara melayukan daun pisang yang paling tepat. Mengapa tehnik pelayuan dengan cara dipanggang, dijemur, tidak disarankan?
11) Mengapa pada pembuatan bunga mawar dari wortel, setelah tersusun harus direndam air es?
12) Apa tujuan memberi olesan sedikit garam pada sayatan timun sebelum dibentuk menjadi bunga mawar?
13) Mengapa pada pembuatan hiasan hidangan dari apel setelah dipotong harus direndam dalam air garam / cuka?
14) Jelaskan kiat – kiat pembuatan Angsa dari Apel
15) Mengapa putih telur dan gula pasir bisa dijadikan hiasan pada gelas minuman?

16) Mengapa sayuran lebih sedikit digunakan untuk membuat wadah hidangan dibanding buah – buahan?
17) Sebukan 2 (dua) macam alat potong spesifik yang digunakan untuk membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah
18) Sebutkan 2 (tiga) macam bentuk wadah hidangan dari sayuran dan 4 (empat) Bentuk wadah hidang dari buah yang telah anda pelajari
19) Gambarkan Basi dari apel dan jelaskan langkah – langkah pembuatannya
20) Jelaskan karakteristik sayuran dan buah yang baik untuk membuat wadah hidangan. Mengapa dalam pembuatan wadah hidang dari sayuran dan buah menggunakan sarung tangan?

B. Berilah tanda silang pada salah satu jawaban yang tepat!

21) Bumbu dan rempah yang khas digunakan pada masakan ini . . .
   a) Kluwek
   b) Kencur
   c) Terasi
   d) Kunyit
   e) Temu kunci

22) Bumbu dan rempah di samping diklasifikasikan kedalam kelompok ...
   a) Bumbu dari umbi
   b) Bumbu dari bunga
   c) Bumbu dari batang
   d) Bumbu dari akar

23) Bumbu di samping termasuk klasifikasi....
   a) Bumbu dari bunga
   b) Bumbu dari batang
   c) Bumbu dari daun
   d) Bumbu dari biji

24) Bumbu dan Rempah yang digunakan untuk membuat nasi pecel ...
   a) temu kunci
   b) kencur
   c) cengkeh
   d) kluwek
   e) lengkuas

25) Bumbu yang dapat digunakan sebagai pengawet alami ...
   a) temu mangga
   b) kluwek
   c) kunyit
   d) kayu manis
   e) bawang putih

26) Suhu yang digunakan untuk menyimpan bumbu yang dihaluskan. ..
   a) $0^0 – 10^0$ C
   b) $10^0 – 15^0$ C
   c) $20^0 – 25^0$ C
   d) $30^0 – 60^0$ C
   e) 100^0 C

27) Masakan Indonesia yang hanya menggunakan bumbu dasar adalah…
   a) oseng-oseng
   b) rawon
   c) rendang
   d) lapis daging

28) Bumbu dasar Jingga adalah campuran dari bahan bumbu . . .
   a) bawang merah + bawang putih + cabe merah + kemiri + ketumbar
   b) bawang merah + bawang putih + kemiri + kunyit + ketumbar
   c) bawang merah + bawang putih + lada + cabe merah + kemiri
   d) bawang merah + bawang putih + kunyit + kemiri + cabe merah

29) Bumbu yang cocok untuk mengolah gulai kambing adalah . . .
   a) bumbu dasar
   b) bumbu dasar putih
   c) bumbu dasar kuning
   d) bumbu dasar jingga

30) Untuk mencerahkan warna merah pada cabe merah di ... sebelum digunakan
    a) digoreng
    b) direbus
    c) disembam
    d) ditumis

31) Bumbu soto betawi yang tepat menggunakan
    a) bumbu dasar
    b) bumbu dasar putih
    c) bumbu dasar kuning
    d) bumbu dasar jingga

32) Mengapa orang Indonesia rata – rata suka sekali dengan sambal?
33) Mengapa tulang daun jeruk purut harus dibuang saat akan digunakan untuk penyedap sambal?
34) Apa bahan utama sambal,sebutkan 10 (sepuluh) macam sambal yang anda ketahui
35) Apa fungsi air jeruk nipis pada pembuatan sambal Ijo? Apa sebutan lain sambal Ijo?
36) Apakah ada perbedaaan rasa dan tekstur pada pembuatan Sambal Pecel/Bumbu Pecel

C. Kunci Jawaban

1) Santan saat direbus jika tidak diaduk akan pecah karena lemak dan air terpisah
2) Cara mengatasi santan yang pecah adalah santan dalam keadaan panas diaduk terus hingga lemak dan air menyatu / emulsi
3) Cara mengetahui tingkat kekentalan kinca pada tahap soft Ball adalah masukkan satu sendok teh kinca kedalam air es jika langsung membeku tanda kinca sudah pada tahap Soft Ball.
4) Langkah – langkah cara mengambil serat daun pisang agar hasil sobekan daun bagus , sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup) sobek serat daun perlahan – lahan kearah kiri
5) Cara menangani kelapa setengah tua agar mudah diparut ada dua cara yaitu direndam air panas beberapa saat agar kaku, baru diparut atau saat memarut dua potongan kelapa dijadikan satu agar kaku sehingga mudah diparut.
6) Lima macam bentuk lipatan daun yaitu:
    a. segitiga sama sisi,
    b. segitiga hadap/sisik ikan,
    c. kuku garuda,
    d. leher kuda,

e. segitiga hadap kombinasi janur

Gambar lipatan daun:

a b c d e

7) Lima macam pembungkus yaitu:
   a. tempelang,
   b. pincuk,
   c. lemper,
   d. pinjung,
   e. sumpil.

   Gambar kelima pembungkus makanan:

a b c d e

8) Ada 3 (tiga) macam daun pisang yang umum digunakan yaitu:
   a) daun pisang batu
   b) daun pisang kepok
   c) daun pisang raja

   Karena daun- daun tersebut tidak memberi noda pada makanan terutama makanan yang harus melalui proses pengolahan.
9) Fungsi wadah hidang adalah untuk menghidangkan makanan misalnya kue-kue tradisional, Tumpeng dan lauk – pauk.
10) Cara melayukan daun pisang yang paling tepat adalah dibiarkan dalam suhu kamar selama 24 jam. Tehnik pelayuan dengan cara dipanggang, dijemur, tidak disarankan karena akan mempengaruhi aroma dan hasil makanan.
11) Karena pada saat direndam air es kelopak bunga akan merekah dan kaku sehingga hasilnya bagus.
12) Tujuannya adalah agar sayatan timun lentur sehingga mudah dibentuk
13) Untuk menghindari terjadinya oksidasi antara apel dengan udara sehingga apel tetap segar, tidak berwarna coklat.
14) Kiat-kiat pembutan Angsa dari apel adalah sbb:
   - Pilih apel yang berwarna merah, agar lebih bagus warnanya.

- Pada saat memotong dan membentuk jangan lupa memberi air jeruk nipis/cuka agar apel tidak hitam
- Bila menggunakan tusuk gigi sebagai penguat, tusuk gigi tidak boleh terlihat dari luar.
- Jangan menggunakan jarum pentul karena berbahaya

15) Karena putih telur apabila dibiarkan pada udara terbuka akan mengeras seperti lem sehingga gula pasir bisa merekat kuat
16) Karena sayuran yang cocok digunakan sebagai wadah hidangan terbatas jumlahnya tidak seperti buah-buahan yang lebih banyak jenis maupun bentuknya.
17) Alat potong spesifik yang digunakan untuk membentuk wadah hidang dari sayuran dan buah adalah Paring Knife dan Carving knife
18) Dua nama wadah hidangan dari sayuran yaitu; Keranjang Merak, Baki Tomat Empat nama wadah hidangan dari buah yaitu; Mangkuk Melon, Basi Apel, Kepala Ikan Hiu Semangka, Keranjang Jeruk.

Gambar Basi Apel

a) Langkah – langkah pembuatannya
   - Cuci bersih apel, tiriskan
   - Gurat apel bagian pangkal 1 cm
   - Potong melingkar hingga lepas, sisihkan untuk tutup
   - Potongan yang besar , diambil daging buahnya menggunakan sendok teh
   - Beri air jeruk nipis atau air garam baik tutup maupun cangkirnya
   - Cangkir Apel siap diisi salad buah
b) Karakteristik Sayuran untuk membuat wadah hidangan
   - Bentuk sayuran berupa buah atau batang
   - Bentuk bagus
   - Harus segar
   - Tidak berulat
   - Bisa dimakan
   - Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
   - Tahan hingga 12 jam
c) Karakteristik Buah untuk membuat wadah hidangan
   - Bentuk bagus
   - Harus segar

- Tidak berulat
- Bisa dimakan
- Tidak mempengaruhi rasa hidangan yang disajikan
- Tahan hingga 12 jam

Karena tangan kita tidak selalu bersih maka untuk menjaga kebersihan dan kesehatan sayuran dan buah yang akan dimakan seharusnya menggunakan sarung tangan

19) A. Kluwek
20) C. bumbu dari batang
21) B. Kencur
22) C. Kunyit
23) B. 10^0 – 15^0 C
24) A. oseng-oseng
25) D. bawang merah + bawang putih + kunyit + kemiri + cabe merah
26) D. bumbu dasar jingga
27) Karena dalam keluarga sudah terbiasa makan sambal yang disajikan oleh keluarga
28) Tulang daun jeruk purut harus dibuang agar muda saat mengiris
29) Bahan utama sambal adalah cabai baik cabai merah, cabai rawit merah / hijau, cabai hijau.
    10 (sepuluh) Macam sambal yang saya ketahui: sambal kecap, sambal terasi, sambal tomat, sambal bawang, sambal pecel, sambal kemiri, sambal ebi, sambal tauco, sambal ijo, sambal bajak.
30) Fungsi air jeruk nipis pada pembuatan sambal Ijo adalah agar warna hijau cabai tetap cerah, tidak berbau langu. Sambal Ijo dikenal juga dengan nama sambal Padang.

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang paling tepat!

31) Proses melayukan daun pisang yang paling tepat adalah....
    a) Dibiarkan pada suhu 28 ^{0}C
    b) Dibiarkan pada suhu 29 ^{0}C
    c) Dibiarkan pada suhu 30 ^{0}C
    d) Dibiarkan pada suhu 31 ^{0}C
    e) Dibiarkan pada suhu 32 ^{0}C

32) Daun pisang yang paling tepat untuk membuat lipatan daun adalah daun adalah . . .
    a) Daun pisang batu
    b) Daun pisang sereh
    c) Daun pisang ambon
    d) Daun pisang nangka

e) Daun pisang uli

33) Mengapa daun janur harus disimpan pada tempat yang sejuk?
a) Supaya mudah dibentuk
b) Supaya tetap segar
c) Supaya tidak berubah warna
d) Supaya mudah dilepas dari lidinya
e) Supaya tetap mengkilap

34) Gambar di bawah ini adalah lipatan daun bentuk . . .
a) Kuku macan
b) Kuku puteri
c) Kuku jari
d) Sisik ikan
e) Kuku garuda

35) Gambar di bawah ini adalah gambar bungkusan bentuk . . .
a) Segitiga hadap
b) Kuku puteri
c) Leher kuda
d) Kuku garuda
e) Sisik ikan

Kunci Jawaban

31) A
32) B
33) C
34) D
35) E

36) Ketebalan streofoam yang digunakan pada pembuatan kranjang hidang adalah . . .
a) ½ cm
b) 1 cm
c) 1 ½ cm
d) 2 cm
e) 2 ½ cm

37) Pelapis untuk alas hidang adalah . . .
a) Daun pisang
b) Plastik
c) cling film
d) Alumunium voil

e) Kertas marmer

38) Alat bantu untuk pembuatan kranjang hidang adalah . . .
a) kawat
b) jarum pentul
c) tusuk gigi
d) paku
e) batang pisang

39) Gambar di bawah ini adalah bungkusan bentuk . . .
a) Tepo
b) Sumpil
c) Bongko bali
d) Pinjung
e) Pasung

40) Gambar di bawah ini adalah gambar bungkusan bentuk
a) Terpelang
b) Takir
c) Tala nasi
d) Tjeper
e) Samir

Kunci Jawaban

36) D

37) D

38) C

39) B

40) A

41) Agar kelopak bunga krisant dari lobak bentuknya segar dan mekar sebaikknya :
a) rendam air
b) rendam air es
c) rendam air +cuka
d) rendam air + garam
e) rendam air + benzoat

42) Mengapa kelopak bunga krisant dari lobak pada guratan paling tepi harus dipotong lepas?
   a) Agar mudah dirangkai
   b) Agar bentuk lebih indah
   c) Agar mudah dibentuk
   d) Agar mudah melekat pada benang sari
   e) Agar mudah dibongkar pasang

43) Mengapa pewarnaan pada pembuatan bunga krisant harus dikerjakan setelah proses perendaman?
   a) Agar warna tambah bagus
   b) Agar kelopak mudah dibentuk
   c) Agar kelopak mengkilat
   d) Agar kelopak tetap kokoh
   e) Agar warna tidak luntur

44) Pada saat memotong lobak bunga krisant, harus setipis mungkin agar...
   a) Mudah dibentuk
   b) Mudah membuat torehan/guratan
   c) Mudah merekat pada benang sari
   d) Mudah mengembang
   e) Mudah membuat motif

45) Kelopak bunga krisant, sebaiknya jumlahkan ganjil agar ...
   a) Mudah dirangkai
   b) Bagus dipandang
   c) Memenuhi persyaratan kelopak bunga
   d) Terlihat alami
   e) Torehan/guratan jelas

Kunci Jawaban

41) B

42) B

43) E

44) D

45) B

Buatlah Produk / Benda Kerja Sesuai Kriteria Standar

1) Anda diminta membuat kinca dari gula merah dan gula putih secara kelompok. Resep/ formula merupakan hasil kreasi kelompok, buat laporannya Format laporan seperti tertera di kolom yang telah disediakan.

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

NamaKelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	LANGKAH PEMBUATAN	ALAT-ALAT	HASIL PENGAMATAN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
dst.					

2) Anda diminta membuat air daun suji dengan formula yang anda tentukan sendiri, buat laporannya yang terdiri dari Formula, hasil pengamatan, laporan harus diketik. Tugas ini dilakukan secara individu/perorangan. Berikut contoh isi laporan

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Siswa :

Kelas :

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	LANGKAH PEMBUATAN	ALAT-ALAT	HASIL PENGAMATAN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
dst.					

3) Buat eksperimen tentang perebusan santan amati, pada suhu berapa santan bisa pecah. Atasi santan yang pecah tersebut dengan cara diaduk, berapa lama mengaduk supaya santan kembali emulsi/ tidak pecah. Dari 1 (satu butir) kelapa tua, dibuat santan menggunakan air hangat kuku sebanyak 1000 cc, amati berapa persen santan cair dan santan kental yang dihasilkan. Tugas ini dilakukan secara kelompok, format yang digunakan seperti dibawah ini.

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

NamaKelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	LANGKAH PEMBUATAN	ALAT-ALAT	HASIL PENGAMATAN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
dst.					

4) Anda diminta secara kelompok menangani daun pisang yang dilayukan pada suhu kamar selama 24 jam,di blaching dalam air mendidih, dijemur semalam

5 (lima) menit dilayukan diatas uap air panas, dipanggang diatas api. Amati masing-masing perlakuan tersebut buat laporannya dengan format dibawah ini.

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

NamaKelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

NO	NAMA BAHAN	TEHNIK PELAYUAN	LANGKAH PELAYUAN	ALAT-ALAT	HASIL PENGAMATAN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
dst.					

5) Anda diminta secara kelompok membuat 12 model hiasan dari janur .Setiap model disertai Foto langkah-langkah pembuatan. Buat laporannya seperti contoh dibawah ini:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan..........................

1...

2...

3...

4..

5...dst.

6) Anda diminta secara kelompok membuat 5 (lima) macam bentuk lipatan Daun. Setiap langkah – langkah pembuatan disertai Foto. Buat laporannya seperti contoh dibawah ini anda bisa mengembangkan lebih rinci:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2...

3...

4..

5..dst

7) Anda diminta secara kelompok membuat 1 (macam) macam bentuk Wadah Hidang atau Keranjang Hidang dari 5 (lima) macam bentuk lipatan daun dan dikombinasi dengan hiasan dari janur. Bentuk Wadah Hidang diskusikan dengan kelompoknya. Setiap langkah – langkah pembuatan disertai Foto. Buat laporannya seperti contoh dibawah ini anda bisa mengembangkan lebih rinci:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :

Nama Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2...

3...

4..

5...dst

8) Anda diminta secara kelompok :

- mengidentifikasi gambar yang tertera disamping
- membuat hiasan, hidangan tersebut
- menentukan nama hiasan tersebut
- menentukan bahan dan alat yang digunakan
- membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan kelompok, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :
Identifikasi gambar :
Nama hiasan :
Bahan dan alat :
Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2..

3..

4...

5...dst

9) Anda diminta secara individu:
- mengidentifikasi gambar yang tertera di diatas
- membuat hiasan, hidangan tersebut
- menentukan nama hiasan tersebut
- menentukan bahan dan alat yang digunakan
- membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :
Identifikasi gambar :
Nama hiasan :
Bahan dan alat :
Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2...

3...

4..

5..dst

10) Anda diminta secara individu:

- mengidentifikasi gambar yang tertera di diatas
- membuat hiasan, hidangan tersebut
- menentukan nama hiasan tersebut
- menentukan bahan dan alat yang digunakan
- membuat langkah – langkah pembuatannya

Tugas tersebut dikerjakan, dalam format sbb:

Lembar Kerja Peserta Didik

Judul Tugas :
Nama Kelompok :
Nama Anggota Kelompok :
Kelas :
Identifikasi gambar :
Nama hiasan :
Bahan dan alat :
Langkah – langkah Pembuatan.........................

1...

2...

3...

4...

5...dst

11) Buatlah disain dua buah wadah hidang dari sayuran dan praktikan, tugas dilakukan secara kelompok dengan format dibawah ini

12) Buatlah disain dua wadah hidang dari buah dan praktikan, tugas dilakukan secara kelompok dengan format dibawah ini.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nama kelompok :

Nama anggota kelompok :

Kelas :

No	Nama wadah hidang	Bahan-bahan	Alat -alat	Langkah pembuatan	Kendala /kesulitan
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
dst					

13) **Berilah tanda ceklist (√) pada gambar makanan dengan bumbu yang sesuai**

Gambar makanan	Nama makanan	Bumbu dasar putih	Bumbu dasar kuning	Bumbu dasar merah
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆
		☆	☆	☆

14) Buatlah skema Bumbu Dasar dan Turunannya , sebagai acuan anda bisa mengidentifikasi bumbu dengan memberi tanda (√) terlebih dahulu menggunakan kolom dibawah ini :

Lembar Kerja Peserta Didik

Nama tugas :
Nama :
Nama kelompok :
Kelas :

No	Nama Bumbu	Bumbu Dasar Putih	Bumbu Dasar Kuning	Bumbu Dasar Merah	Turunan Bumbu
1.	Bawang merah				
2.	Bawang putih				
3.	Ketumbar				
4.	Lada				
5.	Kemiri				
6.	jahe				
7.	kunyit				
8.	Cabai merah				

Contoh:

Bumbu Dasar Putih + cabe merah + ketumbar ⟶ Bumbu Besengek

Bumbu Dasar Kuning + Kluwek ⟶ Bumbu Rawon

Skema Turunan Bumbu

Turunan Bumbu

Cabe merah,ketumbar

Bumbu dasar putih

Bumbu dasar kuning

Bumbu dasar merah

Bumbu besengek

15) Coba analisis ketiga gambar dibawah ini dilakukan secara kelompok menggunakan format berikut:

No	Gambar Sambal	Bahan – bahan Yang Digunakan	Cara Membuat
1.	**Sambal Bawang**		
2.	Sambal Tumpang		
3.	Sambal Tomat		

16) Buatlah 3 macam Sambal, tentukan kriteria yang baik dari ketiga sambal tersebut lakukan pekerjaan ini perkelompok dengan fomat sbb:

No	Nama sambal	Bahan–bahan Yang Digunakan	Alat Yang Digunakan	Kriteria Hasil Yang Baik	Langkah Pembuatan

Produk / Benda Kerja dievaluasi menggunakan format seperti dibawah ini :

KRITERIA PRODUK/BENDA HASIL KERJA

NO	NAMA PRODUK	KRITERIA HASIL				
		Keindahan Bentuk	Kerapihan	Keharmonisan	Proporsional Keseimbangan	Kesan Keseluruhan
1.						
2.						
3. dst						

IX

Persiapan Dasar Masakan Indonesia sangat penting untuk mendasari pengolahan dan penyajian makanan Indonesia pada tahap-tahap selanjutnya.Persiapan Dasar Masakan Indonesia membahas tentang;

1 Penanganan Dasar Pengolahan Makanan pada kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah, menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan, melakukan penanganan dasar pengolahan makanan diuraikan sebagai berikut:

- Pembuatan Air Daun suji
- Pembutan Abu Merang
- Penanganan Kelapa Dan Pembuatan Santan
- Pembutan Kinca

2 Pembuatan Alas Hidang, Wadah Hidang Dan Pembungkus Makanan Dari Daun pada kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah menjelaskan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidang dan wadah hidang, membuat alas hidangan, wadah hidangan dari daun diuraikan sebagai berikut:

- Pembuatan Macam – Macam Lipatan Daun
- Pembuatan Aksesori Dari Janur
- Pembuatan Macam – Macam Bentuk Alas Hidang
- Pembuatan Macam – Macam Bentuk Wadah Hidang
- Pembuatan Macam – Macam Pembungkus Makanan Dari Daun

3 Pembuatan Garnish Makanan Dan Minuman kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah menganalisis Garnish makanan dan minuman.membuat Garnish makanan dan minunam diuraikan sebagai berikut:

- Pembuatan Garnish Makanan dari sayuran
- Pembuatan Garnish Makanan dari buah
- Pembuatan Garnish Minuman

4 Pembuatan Wadah Hidang Dari Sayuran Dan Buah pada kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas hidang, wadah hidang dari lipatan daun, membuat alas hidang dari lipatan daun meliputi:

- Pembuatan Wadah Hidang Dari Sayuran
- Pembuatan Wadah Hidang Dari Buah

5 Pembuatan Bumbu Dasar Dan Turunannya pada kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah menjelaskan bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia, membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia diuraikan sebagai berikut:

- Pembuatan Bumbu Dasar Putih
- Pembuatan Bumbu Dasar Kuning
- Pembuatan Bumbu Dasar Merah

6 Pembuatan Sambal Pada Masakan Indonesia pada kurikulum 2013 Kompetensi Dasarnya adalah Menganalisis Berbagai Sambal Pada Masakan Indonesia, Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia diuraikan sebagai berikut;

- Pengertian, fungsi dan tips pembuatan sambal
- Macam – macam sambal dan cara pembuatannya

Untuk mengukur keberhasilan dalam mempelajari buku ini diberikan tes formatif pada setiap bab dan diberikan juga evaluasi secara menyeluruh meliputi kognitif skills, psikomotorik skills, attitude skills. Selain itu diberikan juga evaluasi produk/ benda kerja sesuai kriteria standar dan diberi batasan waktu yang telah ditetapkan. Kunci jawaban diberikan semata-mata untuk mencocokan jawaban yang tepat bukan membuat peserta didik tidak kreatif.

Dengan adanya buku untuk siswa Tata Boga ini dengan judul Persiapan Dasar Masakan Indonesia diharapkan dapat menjadi acuan dan salah satu sumber belajar yang dapat membantu peserta didik di dalam proses pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

Mastini AA Sagung, Reringgitan Dan Anyaman Janur Dan Lontar Dalam rangkaian Bunga, Jakarta 2013 PT. Gramedia Pustaka Utama.

Kamus Lengkap Bumbu Indonesia; Odilla Winneke-Rinto Habsari; Jakarta 2001; PT. Gramedia Pustaka Utama.

Upaboga di Indonesia Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep; Suryatini N Ganie; Jakarta 2003; PT.Gaya Favorit Press.

Detlef Skrobanek, Suzanne Charlie, Gerald Gay, Indonesian Cooking, Simon & Schuster.

Hutomo Hendra, Jajan Pasar Favorit, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2008.

Ranch Market, Hidup Sehat Gizi Seimbang Dalam Siklus Kehidupan Manusia, PT Primamedia Pustaka, 2006.

T. Erwin Lilly, Dekorasi lipat Daun Untuk Jamuan Pesta, Jakarta 2001; PT. Gramedia Pustaka Utama.

T. Erwin Lilly, Aplikasi Unik Seni Melipat Daun Sebagai Wadah Antaran, Jakarta 2001; PT. Gramedia Pustaka Utama.

T. Erwin Lilly, Aplikasi Unik Seni Melipat Daun Sebagai Wadah Saji Dan Antaran, Jakarta 2001; PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tiara Alsa, Surtinah, Winirjati, Inspirasi Wadah Kue, Jakarta 2001; PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta, Hidangan Indonesia Populer hasil festival makanan Indonesia pameran produksi Indonesia 2003, PT. Primamedia Pustaka 2004

SW Paulina, Pengetahuan Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Yasa Boga, Masakan Indonesia, PT Gramedia Pustaka Utama, 1997

Yasa Boga, Kue – kue Indonesia, PT Gramedia Pustaka Utama, 1997

www.roslainip2tk.com

www.myrecipes.com

BIODATA PENULIS

NAMA : Dra. Wiwi Rusmini

ALAMAT : Perum Beji Permai Jl Markisa V Blok B No 4.
Tanah Baru Beji Permai, Depok.

NO TILP RUMAH : 021 77201749

NO HP : 0812 198087448

Email : wiwirusmini@gmail.com

HOBI : Memasak, Menyayi, Menonton Film Detektif

RIWAYAT PENULIS :

- Lahir di Purwokerto tanggal 01 Januari 1957.
- Pendidikan Terakhir Sarjana Pendidikan Jurusan Tata Boga IKIP Jakarta Tahun 1982.
- Tahun 1983 menjadi guru di SMKN 1 Jakarta (sekarang SMIP Negeri 57 Jakarta) dan PNS di PPPGK Jakarta sebagai Pembantu Pimpinan, mengajar program Diploma III Guru Kejuruan sebanyak 15 angkatan.
- Tahun 1992 diberi kesempatan tugas belajar oleh kementrian pendidikan ke COTAH (*College of Tourism and Hospitality*) Brisbane Australia selama 10 bulan.

- Tahun 1995 hingga saat ini menjadi Widyaiswara Tata Boga mengajar berbagai jenis dan jejang diklat guru SMK kejuruan Tata Boga, mengajar diklat MGMP, mengajar diklat penguatan kepala sekolah SD, SMP, SMA, dari seluruh Indonesia.
- Tahun 2001 s.d. 2004 diberi tugas oleh lembaga PPPPTK Bisnis dan Pariwisata sebagai Manajer Restoran Balai Peni PPPPTK, ditahun yang sama mengajar Program DIII dan D IV Jurusan Perhotelan Kerja sama antara PPPGK dengan STP Trisakti Jakarta.
- Berbagai Diklat dan kursus telah diikuti untuk menambah kompetensi dan wawasan. Juga telah menulis beberapa Modul, Buku, Bahan Ajar untuk konsumsi peserta Diklat Guru SMK Tata Boga, Siswa SMP Ketrampilan, siswa berkebutuhan khusus (PLB) dan guru berkebutuhan khusus (PLB).
- Buku dengan judul Persiapan Dasar Masakan Indonesia untuk siswa SMK program keahlian Jasa Boga buku pertama di tahun 2013 yang ditulis guna memenuhi tuntutan kurikulum 2013.
- Hingga saat ini penulis masih aktif sebagai Widyaiswara Madya Golongan IV/ b pada Departemen Tata Boga di PPPPTK Bisnis dan Pariwisata Jakarta.